



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

### **Usage guidelines**

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

### **About Google Book Search**

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



## A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

## Consignes d'utilisation

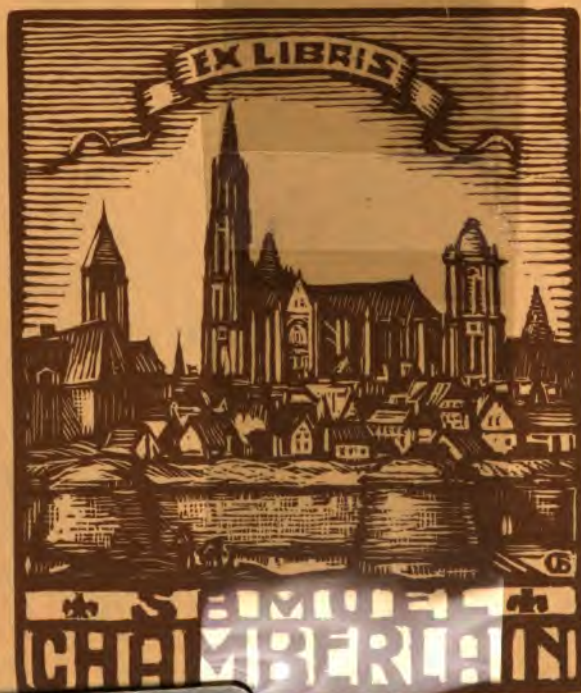
Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

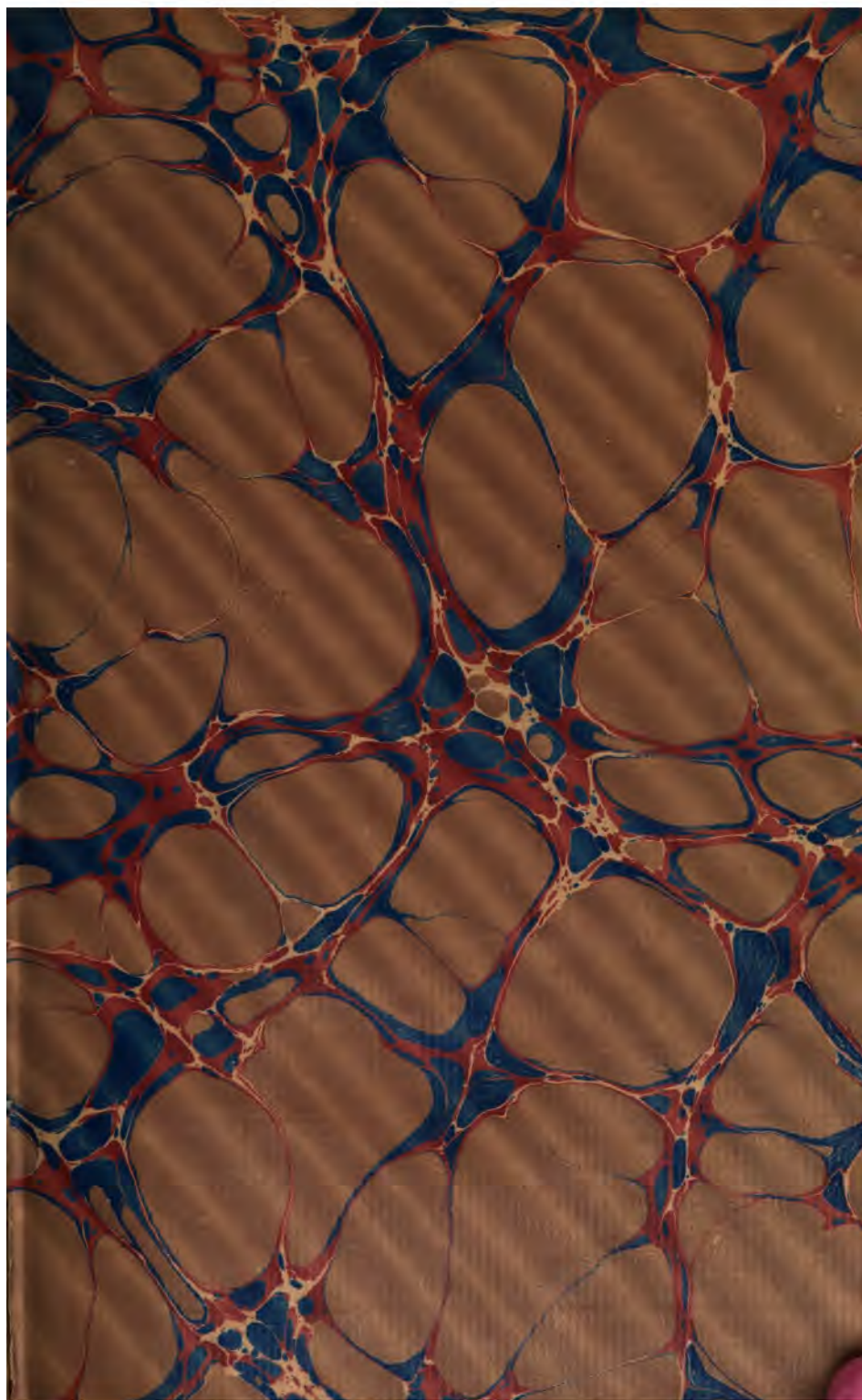
- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

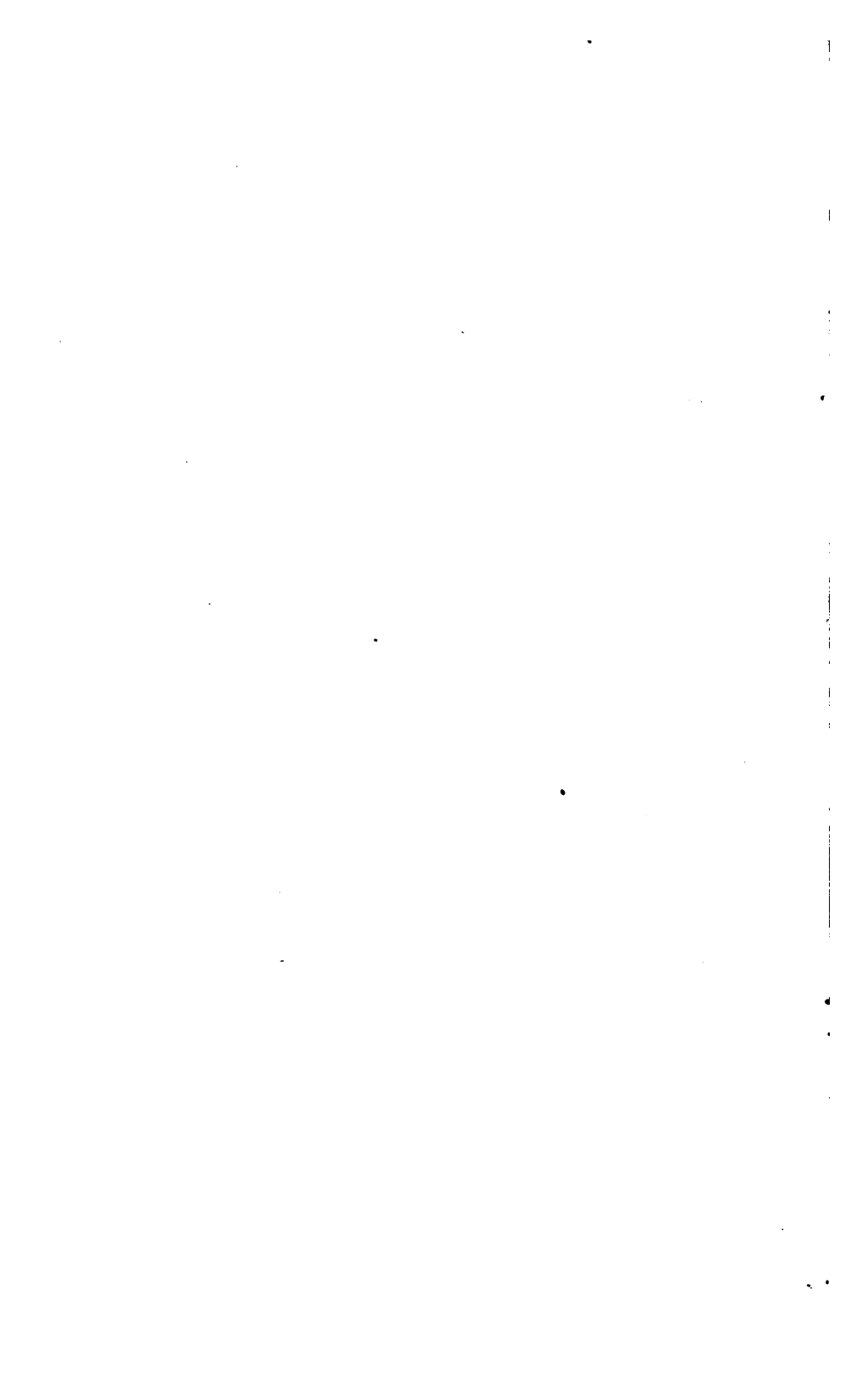
## À propos du service Google Recherche de Livres

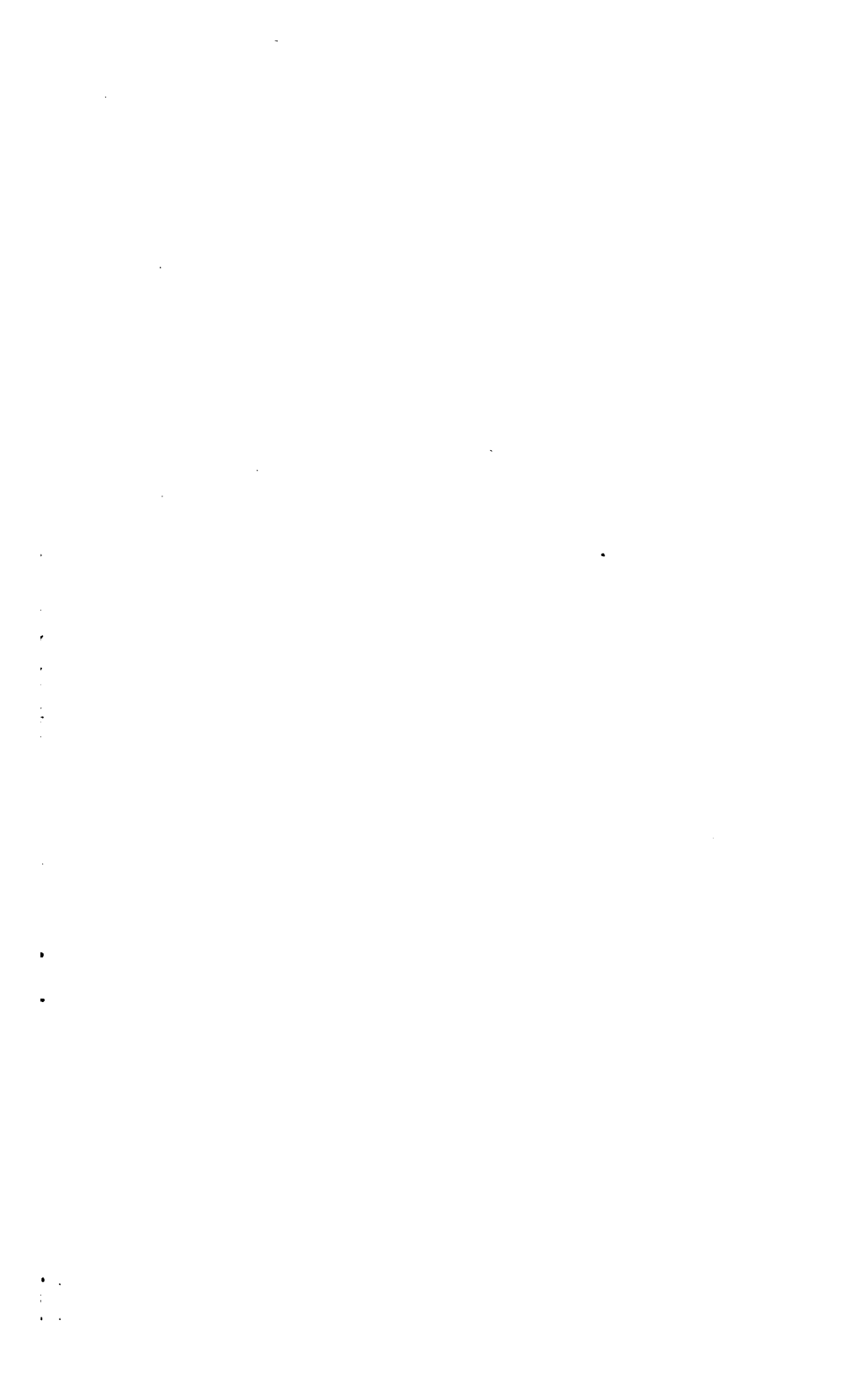
En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>



Marcissa Chamberlain  
Collection  
Lesinger Library









LE  
CUI SINIER  
MODERNE,

*Qui apprend à donner toutes sortes*

DE REPAS,  
En Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate  
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISÉ EN CINQ VOLUMES,  
Avec de nouveaux Modèles de Vaisselle, & des Des-  
seins de Table dans le grand goût d'aujourd'hui,  
gravez en Taille-douce;

D E D I É

*A Son Altesse Serenissime*

MONSEIGNEUR LE PRINCE  
D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.  
PAR LE SIEUR

VINCENT LA CHAPELLE,  
Son Chef de Cuisine.

S E C O N D E E D I T I O N

*Revue, corrigée & augmentée.*

T O M E Q U A T R I E M E .



● A L A H A T E,  
Aux Dépens de L'AUTEUR.

M. DCC. XLII.



641.64

L132

v. 4

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY

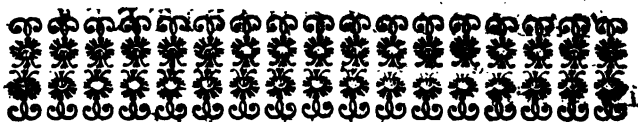
1944

1944

1944

1944

1944



# T A B L E

D E S

## C H A P I T R E S

contenus en ce

### QUATRIEME VOLUME.

---

#### CHAPITRE PREMIER.

<b>D</b> <i>Es Potages maigres,</i>	Pag. 1
CHAPITRE II.	
<i>Des Coulis maigres,</i>	29
CHAPITRE III.	
<i>Des Saumons,</i>	44
CHAPITRE IV.	
<i>Des Truites,</i>	54
CHAPITRE V.	
<i>Des Esurgeons,</i>	61
CHAPITRE VI.	
<i>Des Turbots,</i>	66
CHAPITRE VII.	
<i>Des Macreuses,</i>	77
CHAPITRE VIII.	
<i>Des Moruës,</i>	81
CHAPITRE IX.	
<i>Des Percbes,</i>	88
CHAPITRE X.	
<i>Des Merlans, Eperlans &amp; Maqueraux,</i>	94

CHA-

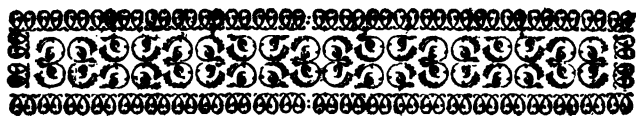
**T A B L E D E S C H A P I T R E S.**

	<b>C H A P I T R E X I.</b>	
<i>Des Barbus, Plies &amp; Limandes,</i>		102
	<b>C H A P I T R E X I I.</b>	
<i>Des Thons &amp; Tanches,</i>		113
	<b>C H A P I T R E X I I I.</b>	
<i>Des Carpes,</i>		124
	<b>C H A P I T R E X I V.</b>	
<i>Des Entremets d'Ecrevisses, d'Huitres &amp; autres quillages,</i>		140
	<b>C H A P I T R E X V.</b>	
<i>Des Artichaux, Asperges, petits Pois, Concombres &amp; Cboux,</i>		157
	<b>C H A P I T R E X V I.</b>	
<i>Des Oeufs,</i>		178
	<b>C H A P I T R E X V I I.</b>	
<i>Des Soles &amp; Lotes,</i>		224
	<b>C H A P I T R E X V I I I.</b>	
<i>Des Entrees de Vives,</i>		242
	<b>C H A P I T R E X I X.</b>	
<i>Des Brochets, Brèmes, Alofes, Lubines, Bars, Lieus, Kaudreuls &amp; Tontines,</i>		259
	<b>C H A P I T R E X X.</b>	
<i>Des Lamproyes &amp; Anguilles,</i>		283
	<b>C H A P I T R E X X I.</b>	
<i>Des Entremets de Bignets,</i>		292
	<b>C H A P I T R E X X I I.</b>	
<i>Des Champignons, Moufferons &amp; Morilles,</i>		304

**T A B L E  
D E S  
P L A N C H E S.**

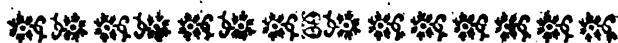
**M**Odèle d'un Sur-tout, en grand, à la tête du Vol.  
 Menus d'une Table de quinze à seize Couverts, pour un  
 Souper, servie d'un grand Plat, deux moyens, quatre  
 petits, & huit hors-d'œuvres, avec le Dessin en Taille-  
 douce, N. VII, à la tête du Vol.

**L E**



# LE CUISINIER MODERNE,

*Qui apprend à donner toutes sortes de  
Repas en gras & en maigre, d'une  
manière plus délicate que ce qui en  
a été écrit jusqu'à présent.*



## CHAPITRE PREMIER.

### Des Potages Maigres.

---

*Mitonnage pour toutes sortes de Potages  
maigres.*



Ettez le soir une marmite au feu avec de l'eau ; mettez-y de gros pois secs , selon la grandeur de votre marmite ; ajoutez-y des carotes , panais , celeri , choux , porreaux , navets , oignons , & quelques clous de girofle. Faites bouillir votre marmite , & la laissez devant le feu , jusqu'au

## LE CUISINIER

lendemain matin, que le tout sera cuit. Retirez votre marmite, & la laissez réposer. Prenez, ensuite, des carotes que vous couperez en deux, avec des panais & des oignons entiers. Mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre. Allumez un fourneau; mettez votre casserole dessus & la couvrez. Ayez soin de la remuer de tems en tems; & quand vos racines auront pris une belle couleur, mouillez-les de votre bouillon de pois. Vos racines étant mouillées, mettez-les dans une marmite avec leur bouillon, & achevez de remplir votre marmite avec votre bouillon de pois. Faites-la bouillir tout doucement, & l'assaisonnez; mettez-y un paquet de celeri, un de porreaux, un de racines de persil, une mignonnette: Si vous avez des carcasses de poissons, vous les pouvez mettre dans cet empotement: Toutes sortes de poissons sont bons pour ce Mitonnage, pourvu qu'ils ne sentent point la bourbe. Ce bouillon est bon pour toutes sortes de Potages maigres, & pour mouiller toutes sortes de coulis maigres, & Potages aux herbes, aux oignons, aux choux, & aux nentilles, c'est la mère nourrice de tous les Potages maigres, & pour mouiller des Potages aux navets; & le bouillon des oilles ne se peuvent faire autrement. Il n'y a que la différence des coulis qui en fait la distinction.

### *Potage aux Nentilles, à la Provençale, à l'huile.*

Prenez des Nentilles bien épluchées; lavez-les, & les mettez cuire avec du bouillon de pois. Etant à moitié cuites, mettez-y un verre de bou-

ne huile , une douzaine de gouffes d'ail , quelques oignons , & un qui soit piqué de clous de girofle , une cuillerée de bon jus maigre , & deux verres de vin de Champagne. Vos Nentilles étant cuites ; tirez-les oignons qui sont dedans , & les dégraissez bien , & leur donnez le goût qu'il faut. Prenez garde qu'elles ne soient pas trop sèches. Prenez , ensuite , des croûtes de pain , que vous couperez bien minces ; & en garnissez le fond de votre plat ; mettez-y une demi-cuillerée du clair de vos Nentilles avec un peu de jus. Faites-les bien mitonner , & attacher au fond de votre plat , avec un chapon de pain en même tems. Garnissez le bord de votre plat de pain frit , mettez-y vos Nentilles , & servez chaudement.

*Potage aux Choux à l'huile , à la Provençale.*

Faites blanchir des Choux , & les mettez dans une marmite sans les ficeller. Mettez-y une demi-douzaine d'oignons , autant de carottes , quatre gouffes d'ail , un bon verre de bonne huile , & une cuillerée de jus maigre. Remplissez votre marmite d'un bouillon de pois , & faites bien cuire vos Choux. Etant cuits , tirez les carottes , les oignons , & les dégraissez bien. Prenez , ensuite , du pain à Potage qui soit chapelé ; levez les croûtes , & les mettez dans une casserole avec du bouillon aux Choux ; faites bien mitonner votre Potage , & étant mitonné , dressez-le dans un plat ; mettez les Choux autour de votre Potage , avec un chapon de pain dessus , & achevez de le mouiller de votre bouillon , & servez chaudement.

## LE CUISINIER

*Potage de Soles.*

Prenez des Soles qui soient d'une belle qualité, & bien fraîches, il faut les ratifier, & bien laver; si elles sont petites, prenez-en deux pour farcir; si elles sont grandes, vous n'en prenez qu'une pour mettre au milieu de votre Potage; tirez-en l'arrête du côté de la tête. Il faut prendre un peu de cette chair, & de la chair de carpes, quelques champignons, un peu de persil, & ciboules hachées; assaisonnez de poivre, de sel, fines herbes; & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus, gros comme un œuf de mie de pain cuite dans de la crème: hachez bien le tout ensemble, & farcissez-en les Soles; frotez une tourtière ou plat d'argent, de beurre frais; assaisonnez de poivre, de sel, & arrangez les Soles dans la tourtière ou plat, les arrosez de beurre fondu, les assaisonnez dessus comme dessous, & les faites cuire au four ou sous un couvercle; qu'elles prennent une belle couleur. Faites frire trois à quatre Soles; étant frites, en ôtez les filets, & garnissez le Potage: prenez un pain à Potage, & en levez les croûtes, & les faites mitonner dans une casserole; étant mitonnées, mettez dans votre plat le Potage, & votre coulis par-dessus, & vos Soles, & servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire le coulis, au Chapitre des Coulis.

*Croûtes aux Nentilles.*

Prenez un pain rond, le coupez en deux, & ôtez la mie, & mettez dans un petit plat vos croû-

croûtes, & les mitonnez d'un bouillon de poisson, ou de votre mitonnage, & les faites mitonner, qu'elles s'attachent au fond du plat; étant attachées, mettez par-dessus un coulis de Nentilles, & le servez chaudement pour un petit Potage. Vous trouverez la manière de faire ce coulis, au Chapitre des Coulis. Les Potages de Nentilles en maigre, se font tous de même; la différence qu'il y a, on lève les Croûtes d'un Pain, que l'on fait mitonner dans une casserole, & dresser dans le plat avec le coulis ci-dessus.

*Potage de Lait d'Amandes.*

Prenez une livre ou deux d'Amandes, selon la grandeur de votre plat, & les ayant bien échaudées, pilez-les tout d'un tems, en les arrofant d'un peu d'eau; étant bien pilées, il faut avoir une casserole sur le feu avec de l'eau, qui soit tiède, & fort peu de sel: vous verserez cette eau dans votre mortier, & passerez le tout par l'étamine deux ou trois fois; ensuite mettez ce Lait dans une marmite qui soit bien nette, avec un bon morceau de sucre, & une canelle en bâton, & faites cuire le tout petit feu: pour dresser votre Potage, coupez de la mie de pain en tranches; & les arrangez proprement dans le plat; & quand elles seront sechées à l'air du feu, faites mitonner votre Potage du même Lait; & étant prêt à servir, arrosez-le autant qu'il est nécessaire. Une autre fois, faites bouillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, & y mettant la mie d'un petit pain, avec des Amandes, & assaisonnez de sel, sucre, canelle, & le faites mitonner dans la marmite; ensuite, le passer à l'étamine, & faites



## 3 LE CUISINIER

Faites mitonner des mies de pain, comme ci-dessus, & achevez de le mettre avec votre coulis d'Amandes; étant passé, sucrez-le par-dessus. On le peut garnir, si l'on veut, avec des Amandes à la praline, ou des mies de pain frites, ou biscuit de Savoie.

### *Pour un Potage de santé, Bourgeois.*

Faites cuire deux litrons de pois verts, secs, mettez-les dans une marmite, & la remplissez d'eau, & les faites cuire; étant cuits, passez le bouillon, & le mettez dans une passoire; remettez le tout dans la marmite, & y mettez huit à dix oignons, un paquet de carotes, & un de panais, quelques racines de persil, un couple de cuillerées de jus d'oignons, & assaisonnez de sel; faites bouillir le tout ensemble: mettez-y dans la saison, de la chicorée, & un paquet de celeri. Une autrefois, des laitues, une autrefois, des concombres; ensuite, vous y mettez de l'ozeile, & du pourpier, & un bouquet de cerfeuil. Voyez que le bouillon soit d'un bon goût. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir: étant mitonnées, achevez de le mouiller de bouillon, & garnissez de la garniture, selon la saison, que vous jugez à propos, & mettez du bouillon par-dessus, & mettez un chapon de pain au milieu, & le servez chaudement.

### *Potage d'Oignons, au blanc.*

Prenez deux à trois douzaines de petits Oignons, coupez-en les deux extrémités, & les mettez dans

dans de l'eau, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante; étant blanchis, tirez-les, & en levez les premières peaux; & ensuite, les empotez dans une petite marmite, & les mouillez d'un bouillon de votre mitonnage, & les faites cuire. Faites un coulis blanc de cette manière: Prenez deux onces d'Amandes douces, & les pilez dans le mortier, les arrosant de tems en tems de lait; y ajoutez trois à quatre jaunes d'œufs durs, & un peu de mie de pain trempée dans du bouillon, ou du lait; le tout étant bien pilé ensemble, tirez-le du mortier, & le mettez dans une étamine sur un plat avec deux ou trois cuillerées de bouillon de votre mitonnage; passez le tout à l'étamine, & le tenez chaudement dans une petite marmite. Prenez un pain, levez-en les croûtes, que vous ferez mitonner: étant mitonnées, garnissez le plat d'un cordon d'Oignons, & dressez-le dans votre plat, & mettez le coulis blanc dessus, & le servez chaudement. Une autrefois, vous pouvez mettre un coulis blanc comme au Potage de Soles.

*Potages de Nentilles.*

Mettez cuire des Nentilles avec un bouillon de pois. Prenez une casserole, & y mettez gros comme un œuf de beurre, un oignon coupé par tranches, une carote, un panais; mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, & le passez quelques tours sur le feu, qu'il prenne une belle couleur; étant un peu roux, mouillez-le d'un bouillon de poisson, ou de votre mitonnage, selon la quantité que vous voulez faire de coulis: assaisonnez-le de deux ou trois clous, d'un peu de basilic, de persil, ciboules:

## 8 LE CUISINIER

entières, un couple de rocamboles, des champignons, si vous en avez, & quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble. Les Nentilles étant cuites, pilez-les, & les videz dans la casserole où est le coulis, & les laissez mitonner; ensuite, passez le coulis à Pétamine, & le videz dans une marmite pour le tenir chaud, & y mettez une cuillerée d'argent de Nentilles entières, que vous aurez soin de garder: faites mitonner du pain, avec du bouillon de votre mitonnage: Voyez que le coulis de Nentilles soit d'un bon goût, le versez sur votre Potage, & le servez chaudement avec un chapon de pain dans le milieu.

### *Potage d'Ecrevices.*

Mitonnez des croûtes d'un bouillon de votre mitonnage, & les laissez attacher au fond du plat, & mettez dessus un petit chapon de pain; mettez un coulis d'Ecrevices par-dessus, & les servez chaudement. L'on trouvera la manière de faire le coulis, au Chapitre des Coulis.

### *Potage à la Purée verte.*

Mitonnez des croûtes d'un bouillon de votre mitonnage, & les laissez attacher au fond du plat; mettez un chapon de pain dans le milieu, mettez une Purée verte qui soit d'un bon goût, par-dessus, & les servez chaudement. L'on trouvera la manière de faire la Purée verte, en maigre, au Chapitre des Coulis.

*Potage aux Choux.*

Prenez des Choux de Milan, ou autres, les coupez par la moitié, & les faites blanchir; étant blanchis, retirez-les, & les mettez dans de l'eau froide; pressez-les bien, & les ficellez en deux ou trois paquets, & les empotez dans une marmite, de la grandeur qu'il faut pour le Potage qu'on veut servir, & y mettez une douzaine d'ognons, de carotes, panais, & racines de persil, & les mouillez d'un bouillon de pois, comme il est marqué à l'article du mitonnage, & les assaisonnez de clous, & de sel, & mettez la marmite sur un fourneau cuire; étant à demi cuits, mettez-y deux cuillerées de jus d'ognons, un morceau de beurre roussi, & l'achevez de faire cuire; étant cuit, voyez qu'il soit d'un bon goût; & prenez un pain à Potage, enlevez les croûtes, & les mettez dans une casserole, & les faites mitonner du bouillon de Choux; étant mitonnées, dressez-les dans votre plat à Potage; mettez-y dans le milieu un chapon de pain, tirez les paquets de Choux de la marmite, & en faites une bordure proprement autour du plat, pour garnir le Potage. Voyez que le bouillon ait bel goût & de bon goût; en mettez ce qu'il en faut dessus, & le servez chaudement.

*Potage de Cardes.*

Prenez des Cardes que vous avez faits cuire pour des Entremets, garnissez des plus belles le bord de votre Potage, & des autres; vous les coupez en filets, & les mettez dans une petite marmite, avec un coulis de carpes ou d'écrevisses; prenez un pain à Potage, & enlevez les

## LE CUISINIER

croûtes, & les mettez dans une casserole, mouil-  
lez-les de votre bouillon de mitonnage maigre, &  
les faites mitonner, étant mitonnées, dressez les  
dans le plat, que vous avez garnis de Cardus,  
& y mettez un croûton de pain dans le milieu,  
& l'arrosez de bouillon; ensuite, mettez votre  
coulis par-dessus, & servez chaudement. Vous  
trouverez la manière de faire ce coulis, au Cha-  
pitre des Coulis.

### *Potage au Lait.*

Prenez de bon Lait, & le mettez dans une  
casserole ou marmite, avec du sucre, la quan-  
tité qu'il en faut, un morceau de canelle en  
bâton, & une feuille de laurier amer; un peu  
de sel; & le mettez sur un fourneau; lorsqu'il  
a commencé à bouillir, delayez six jaunes  
d'œufs frais, avec un peu de Lait, & les passez  
dans une étamine; & les tenez chaudement:  
coupez des mies de pain bien minces, & les  
faites sécher un feu. Arrangez au fond du  
plat les tranches de mie de pain séchées, &  
les mitonnez du Lait bouilli; étant mitonnées,  
mettez votre liaison de jaunes d'œufs par-des-  
sus, & servez chaudement. On peut garnir le  
Potage de biscuits ou de meringues. Lorsque  
vous ne voulez pas le lier d'une liaison de jau-  
nes d'œufs, pilez une demi livre d'amandes dou-  
ces, les arrosant de Lait; étant bien pilées,  
passez-les dans une étamine avec du Lait bouilli,  
& un peu de sucre, & une écorce de citron vert;  
étant passées, mettez-les dans une casserole, &  
les faites chauffer, & les mettez dessus le Pota-  
ge, le garnissez, & le servez de même que ce-  
lui-ci devant.

*Potage de Citrouille, au Lait.*

Coupez la Citrouille en dez, bien menues, & les passez à la casserole, avec du bon beurre, assaisonné de sel, persil au feuilleu, & fines herbes; mettez les dans un pot de terre, avec du Lait bouillant, & les dressez sur des croûtes mitonnées, & garnissez le Plat de pain frit.

*Potage de Perches, au blanc.*

Prenez trois à quatre Perches, vuidez-les, & les lavez; mettez les cuire à l'eau & au sel; étant cuites, ôtez-en la peau proprement; gardez-en la plus belle, & ôtez la chair des autres: prenez deux douzaines d'amandes douces, pelez les, & les pilez dans le mortier, le tout faisant des tems en tems d'une goutte d'eau, étant bien pilées, mettez-y la chair des Perches que vous avez desossées, pilez bien le tout ensemble: coupez un oignon, un peu de panais par tranches, & les mettez dans une casserole, avec un peu de beurre, & les passez sur le fourneau quelques tours, & qu'il ne soit point roux; mettez-y un peu de persil, & ciboules entières, & le mouillez d'un bouillon de poisson, ou bouillon de pois qui n'ait point de couleur; mettez-y la grosseur d'un œuf de mie de pain, quelques champignons, si vous en avez, tant soit peu de basilic; faites mitonner le tout ensemble: ensuite, tirez les, & y mettez vos filets de Perches, & amandes qui sont pilées, dans la casserole, & les passez dans un étamine; étant passées, vuidez les dans une marmite ou terrine: mitonnez des croûtes d'un bouillon de votre mitonnage; étant mitonnées, prenez la Perche, & la dressez au milieu

milien du Potage : garnissez le Potage d'un cordon de laitances de carpes, si vous en avez, ou de filets de Perches, & observez que votre coulis soit d'un bon goût, & qu'il soit chaud ; & le mettez sur le Potage, & le servez chaudement. Le Potage de vives, & de brochets, se font de la même manière que celui de Perches, qui est marqué ci-dessus. Vous pouvez faire un Potage de turbots, carlets, plies, limandes, barbuës, de la même manière, il n'y a que les poissons qui distinguent.

*Potage de Carpes farcies.*

Prenez un couple de Carpes, qui ne soient pas trop grosses, écaillez-les, & en ôtez la peau, & les desossez ; mettez la chair de la Carpe sur une table, avec un peu de persil, & de ciboules hachées, quelques champignons, du beurre frais ; assaisonnez de sel, poivre fines herbes, & fines épices ; hachez bien le tout ensemble ; mêlez-y trois à quatre jaunes d'œufs crus, & la grosseur de deux œufs de mie de pain cuite dans de la crème, ou du lait ; hachez bien le tout, vuidez les carcasses des Carpes, & en coupez les bouts de la queue ; fourrez une tourtière de beurre, & y mettez un peu de sel ; ensuite, y arrangez les deux carcasses de Carpes, & y mettez par-dessus la farce : trempez un couteau dans de l'œuf battu, & frottez avec le couteau dessus, pour rendre bien uni la farce, & lui faites prendre la figure de la Carpe : prenez garde de ne point mettre de farce sur la tête, arrosez-les de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & leur faites des marques par-dessus, avec la pointe du cou-

coûteau, & le mettez cuire au four, ou sous un couvercle, & faites mitonner des croûtes de pain du bouillon de mitonnage, & mettez du coulis de votre Carpe, & vous trouverez la manière de le faire, au Chapitre des Coulis de Carpes.

*Potage de Barbottes, autrement, apellées Lottes.*

Prenez des Lottes, & les limonnez; étant bien limonnées, & bien blanches, mettez-les dans une casserole avec un verre de vin blanc, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, ognons coupés en tranches, & un morceau de beurre, & les mouillez d'eau, & les faites cuire; étant cuites, gardez-en les deux plus belles pour mettre dessus votre Potage, & levez les autres en filets, & en garnissez le bord de votre plat à Potage, & gardez les foies pour mettre dessus votre Potage; prenez un pain à Potage, & en levez les croûtes, & les mettez dans une casserole: passez votre bouillon de mitonnage maigre; mouillez vos croûtes, faites mitonner votre Potage: étant mitonnées, dressez-les dans leur plat, & mettez les deux Lottes que vous avez gardez par-dessus votre Potage, un coulis d'écrevices, ou bien un coulis de Carpes, ou bien un coulis blanc, dont vous trouverez la manière de faire ces coulis, au Chapitre des Coulis.

*Potage de Brochets, aux Huitres.*

Prenez un Brochet, vuidez-le, & le coupez  
par



## 74. LE COUSINIER

par la moitié, mettez-le dans une casserole avec quelques tranches d'ognons; assaisonnez de sel, poivre, clous, & le faites cuire, & le coupez par morceaux; mettez dans une casserole un morceau de beurre, quelques tranches d'ognons, & carotes; ensuite, mettez-y votre Brochet; couvrez votre casserole, & la mettez dessus le feu tout doucement: quand il commencera à prendre couleur, mouillez-le de bouillon maigre; ensuite, faites roussir une petite poignée de farine, & la mettez dans votre casserole où est votre Brochet, & l'assaisonné de basilic, quelques tranches de citron, & le faites cuire; étant cuit, dégraissez-le bien: observez qu'il soit d'un bon goût; passez-le à l'étamine, ou dans un tamis de soie; étant passé, mettez-le dans une marmite, & le tenez chaudement. Prenez des Huitres suffisamment pour garnir votre Potage, & les faites blanchir; étant blanchies dans de l'eau, retirez-les l'une après l'autre, & les tenez dans une casserole chaudement, avec un peu de bouillon. Prenez un pain à Potage, & en fevez les croûtes, & les mettez dans une casserole, & les mouillez de votre bouillon maigre; & les faites mitonner; étant mitonnées, dressez-les dans leur plat, & garnissez le bord de votre Potage des Huitres épluchées avec votre Brochet; mettez-le dessus votre Potage, & votre coulis par-dessus, & servez chaudement, & observez que votre coulis soit d'un bon goût. Une autrefois, vous pouvez y mettre un coulis d'écrevices. Une autrefois, un coulis blanc. Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis. Vous pouvez faire un Potage d'Anguille dans ce même goût; au lieu d'Huitres, vous pouvez vous servir de filets d'Anguille.

guelles. Une autrefois, vous pouvez faire mariner vos Huitres, & les mettre dans une petite pâte, & les faire frire. Vous pouvez faire un Potage de Brochet aux navets de la même manière que celui-ci; à la place d'Huitres, mettez des navets. Une autrefois, au lieu d'un coulis roux, vous pouvez vous servir de blanc. Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis.

*Potage de Macreuses, aux Choux.*

Faites cuire les Macreuses à demi à la broche; prenez des Choux pommé, & les coupez par la moitié, & les nettoyez proprement; faites-les blanchir, étant blanchis, tirez-les dans de l'eau froide, & les pressez bien, & en faites deux ou trois paquets, & les ficellez: emportez-les dans une marmite avec vos Macreuses, des carottes, panais, racine de persil, & d'ognons, & les mouillez de bouillon de votre mitonnage maigre, ou bouillon de pois, & les assaisonnez de sel, & les mettez cuire; étant cuits, voyez que le bouillon soit d'un bon goût, & faites mitonner des croûtes dans une casserole, ou dans le plat que vous voulez servir le Potage: le Potage étant mitonné, tirez les Macreuses de la marmite. Garnissez le Potage d'une bordure de Choux, & dressez les Macreuses dessus; passez du bouillon de Choux dans un tamis; mettez-le dessus, & le servez chaudement.

*Potage de Macreuses, aux Navets.*

Faites cuire les Macreuses de la même manière qu'il est parqué ci-dessus: ravigolez des Navets,

vets, & les coupez en dez, ou en long, & les faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchis, mettez-les dans une marmite avec du bouillon de votre mitonnage, avec vos Macreuses, & les mettez cuire; prenez un pain à Potage, & en levez les croûtes, & les mettez dans une casserole avec votre bouillon de mitonnage, & les faites mitonner; tirez les Macreuses de la marmite. Garnissez le Potage d'un cordon de Navets; dressez les Macreuses dessus. Voyez que le bouillon de Navets soit d'un bon goût, & le mettez par-dessus, & le servez chaudement.

*Potage aux Moules.*

Il faut prendre de bonnes Moules, les bien nettoyer, & les laver dans quatre ou cinq eaux. Étant bien lavées, il les faut mettre dans une marmite ou casserole, avec du persil, ciboules, clous, un bon morceau de beurre; couvrez-les, & les mettez dessus le feu, en remuant de tems en tems, & ensuite, ôtez-les, & les épluchez, laissez les plus belles dans la moitié de leur coquilles pour garnir votre Potage, & les autres, vous les mettez dans votre coulis. Vous trouverez la manière de faire ce coulis au Chapitre des Coulis. Prenez un pain à Potage, & en levez les croûtes, & les mettez dans une casserole, & les mouillez de votre bouillon de mitonnage maigre, & les faites mitonner: garnissez le bord de votre plat à Potage, de Moules que vous avez gardez. Votre Potage étant mitonné, dressez-le dans son plat, & le mettez dans le milieu de votre Potage, un chapon de pain; arrosez-le avec un peu de votre bouillon, & mettez votre coulis par-dessus, & servez chaudement.

*Potage*

*Potage à l'Eau.*

Pour bien faire un Potage à l'Eau, mettez dès le soir une marmite devant le feu avec de l'eau, & l'eau étant tiède, mettez-y trois à quatre copes de pois, ou titrons, ou une douzaine de carotes, autant d'ognons, quelques panais, des racines de persil, quelques piés de celeri, quelques porreaux, la moitié d'un chou, quelques navets; vous le laisserez devant le feu jusqu'au lendemain au matin, que vos pois seront cuits: étant cuits, retirez votre marmite du feu, & la laissez réposer; mettez dans une casserole une douzaine de carotes entières, autant d'ognons, quelques panais, quelques navets, & un morceau de beurre; allumez un fourneau; & mettez votre casserole dessus, & remuez de tems en tems avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que vos racines ayent pris une belle couleur; ensuite, mouillez-les de votre bouillon de pois; étant mouillées, dégraissez les bien, qu'il n'y reste point de beurre; ensuite, mettez-les dans une marmite avec un paquet de celeri, un de porreaux, un de racines de persil; assaisonnez votre marmite de sel; & la mettez au feu, & la laissez mitonner tout doucement, afin que votre bouillon se trouve bien clair, & d'un bel ceil; ensuite, prenez un pain à Potage chapelé; & en levez les croûtes; & les mettez dans une casserole; passez votre bouillon dans un tamis, qu'il soit d'un bon goût; & faites mitonner votre Potage; étant mitonné, dresse-le dans son plat, & garnissez le bord de votre plat à Potage, de racines, & mettez au milieu de votre Potage un croûton de pain, & achevez de le

moüilier de vôtre botüillon, & servez chaude-  
ment. Cette sorte de Potage, se peut servir  
dans un pot à oille, avec quelques filets de ra-  
cines dedans; le Potage se peut garnir avec des  
filets de racines.

*Potage de Macreuses, au coulis  
d'Ecrevices.*

Plumez les Macreuses, & les épiquez bien; vuides-les, & les troussiez comme un Canard, & les faites cuire à demi à la broche, pour leur faire perdre leur huile; étant à demi cuites, tirez-les de la broche, & les empotez dans une petite marmite. Prenez un morceau de beurre, & le moüillez de bon botüillon de vôtre mitonnage; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, épices, un ognon, & une tranche de citron, & les mettez cuire. Faites un couple de saucissons de cette manière. Prenez une grosse anguille, depojüillez-là, & prenez garde de ne point déchirer la peau: prenez la chair de l'anguille, & ôtez-en l'arête, que vous mettez sur une table, avec des champignons, quelques moufférons, du persil, & de la ciboule hachés; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus: hachez bien le tout ensemble, & en remplissez la peau de l'anguille, & en faites trois saucissons, les liant par les deux bouts; piquez-les avec une épingle, & les mettez cuire dans la marmite avec les Macreuses: mitonnez des croütes de botüillon de poisson, de botüillon de Macreuse, dans le plat que vous voulez servir: le Potage étant mitonné, & les Macreuses cuites, tirez les saucissons, &

& les Macreuses ; coupez les saucissons par tranches, & en faites un cordon autour du Potage pour garniture : dressez proprement les Macreuses dessus le Potage ; voyez que le coulis d'Ecrevices soit d'un bon goût, & qu'il ne soit point trop lié ; mettez-le par-dessus, & le servez chaudement. Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis.

*Potage de Moules, au Coulis verts.*

Prenez des Moules, les lavez, & les nettoyez bien dans plusieurs eaux ; étant bien propres, mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, du persil, quelques oignons coupez en tranches, couvrez-les, & les mettez sur le feu, ayez soin de les remuer de temps en temps, étant toutes ouvertes, épluchez-les, & en mettez une partie dans une petite casserole, pour remettre dans vos coquilles ; mettez-y du beurre, du persil, ciboules hachées, de fines herbes, & fines épices ; passez-les quelques tours sur le fourneau ; ensuite, mettez-y un jus de citron, & en remplissez assez de coquilles, pour pouvoir garnir le bord de votre Potage, & les arrangez dans une tourtière, les panez de mie de pain, & faites-leur prendre couleur au four. Lorsque vous serez prêt à les servir, faites un Coulis de Moules de cette façon, pour mettre sur votre Potage. Mettez dans une casserole, un morceau de beurre, un oignon coupé en tranches, quelques tranches de carotes, & de panais ; passez-le tout sur le feu quelques tours, & le mouillez de votre bouillon de mitonnage maigre ; mettez-y un morceau de mie de pain, quelques champignons, clous, persil en branches,

ches, & ciboules; faites échauder un quarteron d'amandes douces, en ôtez la peau, & les faites piler; étant bien pilées, pilez-y ensemble une bonne partie des Moules que vous avez réservées. Votre Coulis étant d'un bon goût, tirez-en les racines, & y mettez vos amandes, & Moules pilez ensemble, & les passez à l'étamine; ensuite, mettez-les dans une petite marmite, & y mettez quelques Moules, avec un couple de tranches de citron. Couvrez votre marmite, & la tenez chaudement. Prenez un pain à Potage, levez-en les croûtes, & les mettez dans une casserole; mouillez-les du bouillon de votre mitonnage maigre, & les faites mitonner. Ce qui étant fait, mettez-les dans le plat à Potage que vous voulez servir, & mettez un chapon de pain dessus, arrosez de bouillon; faites prendre couleurs à vos Moules, & en garnissez le bord de votre Potage; étant garni, mettez votre Coulis de Moules par-dessus, & servez chaudement.

*Potage à l'Angloise.*

Prenez des laitues, cerfeuil, pourpier, oseille, céleri, concombres; une petite poignée de chaque fortes, selon la quantité que vous avez besoin, les bien éplucher; lavez-les, & empotez dans une marmite avec un bon morceau de beurre, & les laissez suer sur un bon feu, & puis, mouillez-les de bouillon de pois ou d'eau: vous mettez une douzaine de jaunes d'œufs dans une casserole, & les délayez avec votre bouillon d'herbes: vous garnirez votre plat avec quelques bouquets, de pain coupé en dez, & frit, & quelques œufs frais pochez à l'eau; & un chapon de pain dessus. Il faut prendre garde que

que votre Potage ne tourne, & quand votre liaison sera cuite, vous la mettrez par-dessus votre Potage.

*Potage aux Pois en purée, à l'Angloise.*

Vous prenez des Pois verts, & les mettez cuire dans de l'eau de pluie, avec un peu de sel; quand vos Pois sont cuits, vous passerez bien les Pois avec son bouillon dans une marmitte, & vous y mettrez quelques porreaux, coupez en dez, un peu de sauge, du thym, de la sarriette d'hyver, du persil, quelques oignons hachez. Il ne faut pas qu'il y ait aucune fine herbe, qui y domine trop; & quand vous serez prêt à servir, vous mettrez du pain coupé en dez frit, dans le plat que vous voulez servir, & votre bouillon par-dessus.

*Potage d'Ecrevices.*

Ayez des Ecrevices, à proportion de la grandeur de votre plat, faites-les cuire à l'eau, & au sel; étant cuites, ôtez toutes les petites pattes, & les bouts des grosses; & épluchez la queue; garnissez-en le bord de votre plat à Potage, la queue au dedans; épluchez les restans de vos Ecrevices bien proprement, & faites piler toutes les coquilles. Prenez une carpe d'écaillée, la lavez, & la coupez en quatre morceaux; mettez dans une casserole, un morceau de beurre, quelques oignons en tranches, & y arrangez votre carpe; couvrez-là, & la mettez sur le feu; quand elle aura pris un peu de couleur, vous la mouillerez de votre bouillon maigre; & l'assaisonnerez de clous, citrons en tranches,



## 12 LE CUISINIER.

ches, basilic, persil, champignons; si vous en avez, un morceau de mie de pain de Potage: observez que votre coulis soit d'un bon goût; tirez-en la carpe, & les oignons, & y mettez vos coquilles d'Ecrevices pilées, & passez votre coulis par l'étamine; étant passé, mettez le dans une petite marmite, & le tenez chaudement; levez les croûtes d'un pain à Potage, les mettez dans une casserole, & les faites mitonner avec votre bouillon de mitonnage; étant mitonnées, dressez-les dans votre plat à Potage, & les garnissez de vos Ecrevices; & mettez un échapon de pain au milieu, & votre coulis par-dessus, & servez chaudement.

### *Potage de Melon.*

Il faut le couper comme la citrouille, & le passer de même à la casserole, avec du beurre; faites-le cuire, assaisonné de sel, poivre, & un bouquet de fines herbes; passez-le par l'étamine avec le même bouillon, dont vous ferez aussi mitonner vos croûtes; & ayant dressé le tout, servez garni de Melon frit, & grains de grenades, si vous en avez.

### *Autre manière.*

Vous pouvez faire un Potage avec le Melon, comme l'on fait celui de la citrouille au lait; à la réserve qu'il y faut mettre du sucre, & border le plat de macarons, de pralines, & de biscuits, & servir sans mitonner.

### *Potage de sus d'Artichaux.*

Prenez deux ou trois douzaines de petits Artichaux, les plus égaux que vous pourrez trouver,

ver, les tourner proprement, & les mettre cuire dans une eau blanche, jusques à ce que le foie puisse s'en ôter; étant cuits, tirez-les de la marmite, & les mettez dans de l'eau fraîche, & les nettoyez; c'est-à-dire, d'en ôter le foie, & les parez tout autour avec un couteau proprement: étant parez; mettez-les dans une casserole, avec un peu de bouillon de votre mitonnage, & les achevez de faire cuire à petit feu; observez qu'il faut qu'il y en ait un grand parmi, pour mettre au milieu du Potage. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir, ou bien dans une casserole; le Potage étant mitonné, garnissez le bord du Potage d'un cordon de petits Artichaux, & mettez le gros au milieu. Voyez que le Potage soit d'un bon goût; mettez par-dessus, un coulis d'écrevies à demi roux, & le servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire le coulis d'écrevies, à demi roux, au Chapitre des Coulis. Vous pouvez une autrefois (les Artichaux étant cuits, & parez) les farcir d'une farce de poisson, & les paner d'une mie de pain; ensuite, beutez une tourtière, arrangez-les dedans, & les faites cuire au four ou sous un couvercle, qu'ils prennent une belle couleur: étant cuits, garnissez-en le bord du Potage, & le servez de même que ci-dessus.

*Potage de Tortuës.*

Prenez des Tortuës; coupez-en la tête, & les mettez dans de l'eau, ayez une marmite devant le feu, ou sur le fourneau; mettez-y de l'eau, un morceau de beurre, quelques oignons, un bouquet de fines herbes, une tranche ou

deux de citron, & du sel; lorsque cela boüil, mettez-y les Tortues, & les laissez cuire, jusqu'à ce qu'elles puissent quitter les coquilles. Étant cuites, tirez-les, & les ôtez de leur coquilles; ôtez-en proprement la peau; prenez garde à l'amer, & levez-en les quartiers, les plus entiers que vous pourrez; coupez-les en quatre, comme des cuisses de poulets en fricassée, passez des champignons dans une casserole, avec un peu de beurre frais, des truffes coupées par tranches, si vous en avez, un bouquet de fines herbes, assaisonnez de sel, & d'un peu de poivre; étant passées, mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson, & y mettez vos quartiers de Tortues, & les laissez mitonner, à petit feu. Mettez-y une demi douzaine de petits cus d'Artichaux, mitonnez des croûtes du bouillon de votre mitonnage dans le plat que vous voulez servir, ou dans une casserole. Prenez le dessus d'une coquille de Tortue, faites une petite pâte claire comme pour des bignets; trempez la coquille dans la pâte, & la faites frire; étant frite, d'une belle couleur, & le Potage étant mitonné, dressez la coquille dans le milieu, voyez que le ragoût, de Tortues, soit d'un bon goût, & le liez d'un coulis d'Écrevices à demi roux; garnissez le Potage d'un cordon de Tortues en ragoût; voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le mettez avec le reste du ragoût sur le Potage, & le servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire le coulis, au Chapitre des Coulis. Une autrefois, vous pouvez vous servir d'un coulis de carpes ou d'un coulis blanc.

*Potage aux Profiteroles.*

Prenez six petits pains de la grosseur d'un œuf, qu'ils soient tous bien chapelés; faites-y un trou par-dessous, & en ôtez bien la mie, & les farcissez d'un hachi de carpes; étant farcis, fermez le trou du même morceau de pain que vous avez ôté, & le ficellez; mettez-les tremper un moment dans du lait; étant trempés, tirez-les, & les laissez égôter; ensuite, les faites frire dans du beurre raffiné; étant frit, tirez-les, & les mettez sur un plat égôter; faites mitonner des croustes dans le plat que vous voulez servir: le Potage de bouillon de poissons, étant mitonné, dressez vos petits pains sur le Potage; faites un ragoût de laitances de carpes, de queue d'écrevices, champignons, & truffes. Vous trouverez la manière de faire ce ragoût, au Chapitre des Ragoûts. Garnissez le Potage d'une bordure de laitances, liez le ragoût d'un coulis d'écrevices; voyez que le ragoût, & le coulis soient d'un bon goût, & le mettez par-dessus, & servez chaudement. Vous pouvez mettre sur ce Potage un coulis roux de carpes, un coulis blanc, ou d'écrevices; & n'y mettre autre chose que vos petits pains farcis.

*Potage de Croustes, au blanc.*

Ayez un pain rond, coupez-le en deux, & en tirez la mie, frottez les Croustes d'un peu de beurre en dehors, & en dedans; faites-les sécher dans le four, ou bien devant le feu: vos Croustes étant sèches, prenez un morceau de mie de pain de Potage, & le coupez par tran-

ches, & l'arrangez dans le fond de votre plat à Potage, & mettez vos deux Croûtons dessus, & les mouillez d'une caillerée à pot de votre bouillon de mitonnage. Couvrez votre plat d'un autre plat, que vos Croûtes puissent mitonner sans qu'elles tombent; étant mitonnées, & prêt à servir, mettez un coulis blanc de brochet par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, un coulis de soles, ou coulis de carpes, ou de perches, ou purée verte.

#### *Potage d'Oignons.*

Pelez trois à quatre douzaines d'Oignons, les plus égaux en grosseur que vous pourrez trouver, & les faites blanchir; étant blanchis, laissez-les égoutter, & les empotez dans une petite marmite ou pot de terre, & les mouillez de votre mitonnage: vous trouverez la manière de le faire à la tête des Potages. Les croûtes étant mitonnées, mettez un chapon de pain dans le milieu, & garnissez le Potage de cordons d'Oignons; voyez que le bouillon, ou ont cuit les Oignons, & le Potage, soit d'un bon goût. Mettez le bouillon, ou ont cuit les Oignons, par-dessus, & le servez chaudement.

#### *Autre Potage d'Oignons.*

Prenez une douzaine d'Oignons, les pelez, & les coupez par tranches, ou en dez; mettez un morceau de beurre dans une casserole, & y mettez les Oignons, coupez par tranches, & les faites cuire sur le fourneau. Étant roux, poudrez-les d'un peu de farine, & les mouillez d'une purée claire, ou bien d'eau, & les assaisonnez de

de sel, & un peu de poivre, & laissez bouillir le tout ensemble, pendant une demie heure. Etant cuits, goûtez le bouillon qu'il soit d'un bon goût, & y mettez une pointe de vinaigre. Mitonnez des croûtes, ou du pain en tranches, du même bouillon par-dessus avec les Oignons, & le servez chaudement.

*Potage d'Houblons.*

Faites blanchir les Houblons, étant blanchis, faites-en des paquets, & les mettez dans une marmite ou pot de terre, avec une purée claire, ou jus d'ognons, ou bien du bouillon de mitonnage; étant cuits, mitonnez des croûtes de votre bouillon de mitonnage; les croûtes étant mitonnées, garnissez le Potage d'une bordure de Houblons, & mettez par-dessus le bouillon ou ont cuits les Houblons, & mettez un chapon de pain au milieu, & le servez chaudement. Vous pouvez, sur ce Potage, mettre un coulis d'écrevices, ou de carpes, ou coulis blanc, ou une liaison d'œufs, en servant.

*Potage de Julienne.*

Selon la saison, prenez des cœurs de laitues, & des pointes d'asperges, que vous faites blanchir avec une douzaine d'ognons blancs; étant blanchis, faites un paquet de pointes d'asperges, & un autre de cœurs de laitues, & les mettez dans une petite marmite, avec la douzaine d'ognons, & deux poignées de petits pois verts, & les mouillez du bouillon de votre mitonnage, & les mettez cuire à petit feu; étant à demi cuits, mettez-y une poignée de pourpier, une

une poignée d'ozeille concassée, une pincée de cerfeuil ; mitonnez des croûtes avec le bouillon de votre mitonnage, ou de bouillon de racines ; étant mitonné, dressez dans le plat que vous voulez servir le Potage ; mettez-y un chapon de pain dans le milieu, & garnissez le tour du Potage d'ognons, des pointes d'asperges, & des cœurs de laitues : voyez que le bouillon, où ont cuit les herbes, soit d'un bon goût, mettez le tout par-dessus le Potage, & servez chaudement.

*Potage de Pourpier.*

Ayez des Pourpiers, épluchez-les, & laissez leurs côtes de leurs longueurs, & qu'ils soient tendres, & les faites cuire dans une petite marmite, moitié bouillon de purée, & moitié jus d'ognons ; étant cuits, mitonnez des croûtes de bouillon de mitonnage, que vous passez ; étant mitonné, mettez-y un chapon de pain dans le milieu ; garnissez le Potage d'un cordon de Pourpier ; voyez que le Potage, & le bouillon, où a cuit le Pourpier, soit d'un bon goût. Mettez le bouillon de Pourpier par-dessus. Vous pouvez-y ajouter des feuilles de Pourpier, & le servez chaudement.



## C H A P I T R E I I.

## Des Coulis Maigre.

*Manière de faire le Jus d'Oignons.*

**P**renez des racines, les coupez le plus fin que vous pourrez, & des Oignons coupez par quartiers, & vous en coupez selon la quantité de Jus que vous avez à faire; prenez une casserole ronde, & y mettez un morceau de beurre; ensuite vos racines; & mettez-les sur un fourneau bien allumé; ayez soin de les remuer de tems en tems avec une cuillère de bois, & quand vous verrez que vos Oignons, & vos racines auront pris une belle couleur, un peu foncée, mouillez-les de votre bouillon de pois, assaisonnez-les de persil, ciboules, quelques clous, une branche de basilic; un peu de thim, quelques champignons, si vous en avez; & les laissez aller tout doucement: observez qu'il soit de bon goût; étant cuit comme il faut, passez-le, & vous en servez pour toutes sortes de ragoûts dont vous aurez besoin.

*Autre Jus d'Oignons.*

Coupez des Oignons en tranches, selon la quantité de Jus que vous avez à faire; prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre; ensuite, arrangez-y vos Oignons, & les met-



mettez au feu; ayez soin de les remuer de tems en tems; & quand vos Oignons auront pris une belle couleur, un peu foncée, mouillez-les de bouillon de pois; assaisonnez de sel, ce que vous jugerez à propos, du persil, ciboules, basilic, du thin, & clous, quelques champignons, si vous en avez, & le laissez aller tout doucement: observez qu'il soit de bon goût: étant cuit comme il faut, dégraissez-le, & passez-le, & vous vous en servez pour tout ce que vous aurez besoin, qui demande du jus maigre.

### *Coulis Général.*

Prenez des carpes, les écaillez, & les lavez; prenez une casserole ronde, selon la quantité de Coulis que vous avez à faire; mettez-y un morceau de beurre étendu dans la casserole, & arrangez-y des oignons coupez en tranches, vuidez vos carpes, & les fendez en deux, coupez-les par morceaux; & les arrangez dans votre casserole, & mettez dessus quelques racines en tranches; couvrez votre casserole, & la mettez sur le feu tout doucement; quand vous verrez qu'elle commencera à s'attacher, mouillez-la de bon bouillon de pois; vous trouverez, à l'Article des Potages, de quelle manière se fait ce bouillon; assaisonnez, ensuite, votre Coulis de fines herbes, persil, ciboules, deux ou trois gouffes d'ail, Prenez une casserole ronde, pareille, & de même que celle où vous avez mis votre poisson, & y mettez un morceau de beurre, & la mettez sur un fourneau; mettez-y de la farine, selon la quantité de Coulis que vous avez à faire, & la remuez bien avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur d'or; ensuite, pas-  
sez

Prenez le jus de vos carpes dedans, & détremperez bien votre Coulis, pour qu'il ne reste point de grumelots. Prenez un citron, ôtez-en la peau, coupez-le en tranches, & le mettez dans votre Coulis avec de l'ail, basilic, du persil, ciboules, champignons, & truffes, si vous en avez, une bouteille de vin de Champagne, selon la quantité de Coulis que vous avez à faire; observez qu'il soit de bon goût, & de bel œil; s'il n'a pas assez de couleur, mettez-y de votre jus d'ognon, autant que vous jugerez à propos; laissez-le mitonner tout doucement; vous pouvez vous servir de toutes sortes de poissons pour un Coulis, pourvû qu'il ne sente point la bourbe, & vous servez de ce Coulis, pour toutes sortes d'Entrées en maigres. On en fait autant qu'on le juge à propos.

*Coulis d'Ecrevices.*

Prenez de petites Ecrevices, lavez-les, & les mettez cuire avec un peu d'eau, des oignons en tranches, branches de basilic, un peu de thim, & persil; assaisonnez de sel, & poivre; étant cuites, tirez-les, & les épluchez; étant épluchées, gardez les queues, & faites piler les coquilles; prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, trois ou quatre tranches d'ognons, une carote coupée par tranches, & un panais; tournez deux ou trois tours de casserole sur le fourneau, & les mouillez de votre bouillon de poisson, ou de votre mitonnage, que vous trouverez au Chapitre des Potages, & y mettez un morceau de mie de pain; assaisonnez-le de persil, ciboules, branches de basilic, un demi citron coupé en tranches, dont vous aurez ôté l'écorce, un verre de vin de Champagne;

gne ; vous y pouvez mettre aussi , un peu de votre Coulis maigre ; osérez que votre Coulis soit d'un bon goût , & tirez toutes vos racines avec l'écumoire , & y détrempez vos Ecrevices pilées , & les passez sur le champ dans une étamine. Vous pouvez vous servir de ce Coulis , pour toutes sortes d'Entrées en maigres , qui sont au Coulis d'Ecrevices , & vous vous servirez des quenës épluchées , comme vous le jugerez à propos : il peut aussi vous servir , pour des Potages , en le tenant un peu plus clair.

*Coulis d'Ecrevices , pour des Potages.*

Faites piler des coquilles d'Ecrevices , le plus fin qu'il vous sera possible ; prenez une casserole ; mettez-y un morceau de beurre , quelques tranches d'ognons , carotes , & panais : passez cela quelques tours sur le feu ; ensuite , mouillez-le de bon bouillon maigre ; assaisonnez de persil , ciboules , basilic ; ôtez la peau d'un demi citron , que vous couperez en tranches dans votre Coulis , & la mie d'un pain blanc de Potage ; observez que votre Coulis soit d'un bon goût , tirez-en toutes vos racines avec l'écumoire ; & ensuite , y délayez vos coquilles d'Ecrevices , & les passez sur le champ à l'étamine , si vous le mettez dans une petite marmite , & le tenez chaudement. Vous vous en servez pour toutes sortes de Potages au Coulis d'Ecrevices , & même pour des Entrées , en les tenant un peu plus liez.

*Coulis de Moules , pour des Potages.*

Prenez des Moules , & les faites bien nettoyer , & laver ; ensuite , mettez-les dans une casse-

casserole avec quelques tranches d'ognons , une branche de basilic , & les mettez sur un fourneau ardent , avec un morceau de beurre , persil , quelques clous , & les tournez ; étant cuites , épluchez-les , & en laissez pour garnir votre Potage , dans une des coquilles ; & les autres , mettez-les à part ; ensuite , passez votre bouillon de Moules , & le mettez dans une casserole ; marquez dans une autre casserole un morceau de beurre , quelques tranches d'ognons , carotes , & panais , & leur donnez quelques tours sur le fourneau ; ensuite , mouillez-le de bon bouillon clair ; assaisonnez de persil , ciboules , basilic , un demi citron coupe en tranches , que la peau en soit ôtée ; mettez-y un morceau de mie de pain ; pilez deux ou trois douzaines d'amandes échaudées ; voyez si votre Coulis est de bon goût , & tirez vos racines du Coulis , & y déliez vos amandes pilées : observez que votre Coulis soit le plus blanc qu'il se pourra ; ensuite , passez-le à l'étamine , & le mettez dans une petite marmite , & le tenez chaudement , avec vos Moules sans coquilles , & une partie de leur eau dans votre Coulis.

*Coulis d'une autre façon , pour des Potages de Moules*

Vos Moules étant cuites , comme ci-dessus , & épluchées de même , mettez dans une casserole un morceau de beurre , un peu d'ognon , quelques morceaux de carotes & panais ; passez cela deux ou trois tours sur le feu , mouillez-le de bon bouillon maigre ; mettez-y votre bouil-

lon de Moules, & l'assaisonné de persil, ciboules, basilic, un demi citron coupé en tranches, sans peau; mettez-y un morceau de mie de pain bien blanc; prenez des Moules la quantité qu'il vous faudra, pour remplir les coquilles de Moules, pour garnir votre Potage; mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, un peu de ciboules, & persil haché; un peu de basilic; un peu de poivre, & un jus de citron; passez-les sur le feu un moment pour leur faire prendre du goût; ensuite, mettez dans chaque coquille deux ou trois Moules, s'ils y peuvent tenir, avec un peu de leur sauffe; ensuite, rangez-les dans une tourtière, & les panez de mie de pain bien fine, & les mettez au four, ou sous un couvercle de tourtière pour les faire prendre couleur; ils vous serviront pour garnir toutes sortes de Potages des Moules; prenez des Moules une certaine quantité, que vous pourrez avoir, & les faites piler dans un mortier: observez que votre Coulis soit d'un bon goût, & en tirez vos racines; déliez vos Moules dans votre Coulis, & le passez à l'écraine, & le mettez dans une petite marmite avec le reste de vos Moules; épluchez-les, & les tenez chaudement. Ce Coulis vous servira pour toutes sortes de Potages aux Moules, d'une autre façon.

*Coulis verts, de Pois.*

Prenez de gros Pois verts, & les mettez dans une marmite avec de l'eau chaude; assaisonnez de verds de ciboules, persil en branches, un peu de sel, & les mettez à cuire; prenez une poignée d'épinars, autant de verds de cibou-

ciboules, & une poignée de persil: faites blanchir le tout à l'eau bouillante, après avoir été bien épluché: & lavé, étant blanchis, mettez-le à l'eau fraîche; ensuite, faites-le presser & piler: prenez une casserole, & y marquez un morceau de beurre, quelques morceaux d'ognons, carotes, & panais; passez-le deux ou trois tours sur le fourneau; ensuite, mouillez-le de bouillon de Pois; assaisonnez-le de ciboules, persil, une branche de basilic, & le laissez cuire; voyez si votre Coulis est de bon goût, & tirez les racines; levez votre verds du mortier, & y faites piler vos Pois. Vos Pois étant pilés, déliez-les dans votre Coulis, & ensuite, votre verds, & le passez à l'étamine, & le mettez dans une petite marmite chaudement, & vous en servirez pour toutes sortes de Potages.

*Coulis verds, de Pois nouveaux.*

Prenez des Pois verds, & les mettez cuire avec un morceau de beurre, du verds de ciboules, & persil; ayez soin de les tourner dans la casserole de tems en tems. Vos Pois étant cuits, faites-les piler, mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec quelques tranches d'ognons, carotes, panais, & faites donner quelques tours sur le fourneau; ensuite, mouillez-le de votre bouillon de Pois, & l'assaisonné de verds de ciboules, persil, & le laissez mitonner: voyez qu'il soit de bon goût; tirez vos racines de la casserole, & y délayez vos Pois, & les passez à l'étamine, & les mettez dans une petite marmite; & les tenez chaudement; observez qu'il faut faire cuire une poignée de petits Pois à part, avec

un peu de bouillon ou d'eau, où bien les étaver avec un petit morceau de beurre. Vos Pois étant cuits, vous les mettez dans votre Coulis, pour marquer que c'est un Coulis de Pois nouveaux; ce Coulis peut vous servir pour toutes sortes de Potages & croûtes, & pour des Entrées, en le tenant plus épais.

*Coulis de Soles, pour des Potages.*

Prenez des Soles, & les faites écailler, & vider; ensuite, lavez-les bien proprement, étant lavées, mettez-les cuire avec du bouillon de Pois, assaisonnez d'ognons, persil, fines herbes, clous, & faites cuire vos Soles. Vos Soles étant cuites, tirez-les, & en levez les filets, & les faites piler; ensuite, marquez dans une casserole un morceau de beurre, avec quelques tranches d'ognon, carotes, panais, & leur faites donner quelques tours sur le fourneau; mouillez-les de votre bouillon de Soles, & de votre bouillon de Pois; mettez-y un morceau de miê de pain: observez que votre Coulis soit d'un bon goût; ensuite, levez vos Soles pilées du mortier, & y faites piler deux ou trois douzaines d'amandes douces, échaudées; ensuite, tirez vos racines de la casserole, & y délayez vos Soles pilées dans ce Coulis, & vos amandes pilées; passez-le à l'étamine, & le mettez dans une petite marmite, & le tenez chaudement: ce Coulis vous peut servir pour toutes sortes de croûtes, & Potages au blanc, & pour des Entrées, en n'y mettant point d'amandes, & en le tenant un peu plus épais.

*Coulis de Nentilles.*

Prenez des Nentilles, les épluchez, & lavez; ensuite, mettez-les cuire dans une marmite avec de l'eau chaude, assaisonnez de sel, oignons un couple de carotes, & les mettez cuire; marquez dans une casserole, un couple d'ognons en tranches, quelques morceaux de carotes, & panais; & passez le tout sur le fourneau, & le mouillez de votre bouillon de pois, & de votre jus maigre; assaisonnez de clous, fines herbes, & persil, un morceau de croûte de pain; faites piler vos Nentilles, & en tenez quelques-unes pour mettre dans votre Coulis: vos Nentilles étant pilées; observez que votre Coulis soit d'un bon goût, & en tirez vos racines; ensuite, déliez vos Nentilles dans votre Coulis, & le passez à l'étamine; mettez-le dans une petite marmite, & y mettez vos Nentilles entières, & le tenez chaudement, & vous en servez pour toutes sortes de croûtes, & Potages aux Nentilles.

*Coulis de Perches.*

Prenez des Perches, & les faites écailler, vider, & laver bien proprement; étant lavées, mettez-les cuire avec du bouillon de pois; assaisonnez d'ognons, & persil; vos Perches étant cuites, prenez la chair, & la faites piler, & en gardez une ou deux, pour mettre sur votre Potage; vous marquez dans une casserole quelques tranches d'ognons, carotes & panais par tranches, & leur faites faire deux ou trois tours sur le fourneau; ensuite, mouillez-les de votre bouillon de Perches, & de votre bouillon de Pois; assaisonnez-les de champignons, persil,



ciboules, fines herbes, clous & y mettez un morceau de mie de pain, & le laissez mitonner. Vous levez du mortier vos Perches pilées, & vous y faites répiller deux douzaines d'amandes douces, échaudées; ensuite, ôtez vos racines du Coulis, & observez qu'il soit de bon goût, & y déliez vos Perches pilées, & après, vos amandes, & le passez à l'étamine, & mettez-le dans une petite marmite, & le tenez chaudement. Ce Coulis peut vous servir pour toutes sortes de Potages au blanc; celui des Lottes ne se fait pas autrement.

*Coulis de Carpes.*

Prenez une Carpe, l'écaillée & lavée; ensuite, vuidez-la, & la fendez en deux, coupez-la par morceaux; prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre étendu; mettez-y quelques tranches d'ognons; ensuite, que votre Carpe couvre votre casserole, & la mettez sur un fourneau, d'abord que vous verrez qu'elle commencera à s'attacher, mouillez-la de votre bouillon maigre, & une cuillerée de jus; assaisonnez-la d'un peu de fines herbes, champignons, persil, tranches de citrons; mettez, ensuite, un morceau de beurre dans une casserole avec un peu de farine, selon la quantité que vous en voudrez, & le faites prendre un peu de couleur: étant tant-foit-peu colloré, mouillez-le de votre bouillon de Carpes, & mettez le tout ensemble, & ayez soin de le bien dégraisser: si vous avez des coquilles d'Ecrevices, faites-les piler, & les mettez dedans; observez que votre Coulis soit d'un bon goût, & le passez à l'étamine, & vous en servez pour ce que vous aurez besoin;

soin; c'est-à-dire, pour toutes sortes de Potages.

*Coulis de Brochets.*

Ayez un Brochet, vuidez-le, lavez-le, & le faites cuire à l'eau, au sel, & un couple de verres de vin blanc, oignons, basilic; étant cuit, tirez-le, & en ôtez les écailles, & faites piler la chair; étant pilée, mettez dans une casserole un morceau de beurre, des panais coupez en tranches, & oignons; passez le tout quelques tours sur le feu, & le mouillez de bouillon de poisson, ou de votre mitonnage, & l'assaisonnez de clous, basilic, & y mettez un morceau de mie de pain à potage: observez que votre Coulis soit d'un bon goût, & tirez les racines, & les oignons, & y mettez la chair pilée de votre Brochet, & le passez à l'étamine; étant passé, mettez-le dans une petite marmite, & le tenez chaudement, & servez-vous-en pour des potages de Brochets, des croûtes, & pour ce que vous jugerez à propos; en observant que votre Coulis ne soit pas trop épais, & le tenant le plus blanc qu'il vous sera possible. Vous pouvez vous servir de quelques amandes douces, échaudées & pilées, pour le rendre plus blanc. On peut y ajouter des coquilles d'Ecrevices pilées.

*Bouillon de Poisson.*

Ayez des Carpes, écaillez-les, lavez-les, & vuidez-les, vous les fendrez en deux, & les couperez par morceaux. Mettez dans une casserole du beurre, oignons coupez en tranches, & y

## 16 LE CUISINIER

arrangez vos Carpes; ensuite, mettez-les sur le fourneau à petit feu; & quand elles commenceront à prendre couleur, c'est-à-dire, quand vous verrez que leur jus aura pris une couleur d'or, dans le fond de votre casserole, mouillez-les du bouillon de pois. Le bouillon ne doit pas avoir beaucoup de couleur, quand c'est pour des potages blancs; assaisonnez-les de sel, cloux, basilic; & observez que votre bouillon soit d'un bon goût; passez-le au travers d'un tamis, & le tenez chaudement pour vous en servir quand vous en aurez besoin. Faute de Carpes, vous vous servirez de tels Poissons que vous pourrez avoir. Ce bouillon vous servira, pour tout ce qui demande du bouillon de Poisson; vous en faites autant, & si peu, suivant la quantité que vous en aurez besoin.

### *Sausse aigre.*

Mettez dans une casserole trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de fleurs de muscade, un verre de vinaigre, un peu d'eau, un bon morceau de beurre; assaisonnez de sel, poivre; si le beurre n'est pas salé, faites cuire votre Sausse en la remuant avec une cuillère de bois, & prenez garde qu'elle ne tourne: si vous voulez avoir la Sausse plus grande, vous employerez d'avantage d'œufs. Vous y pouvez mettre aussi un morceau de beurre manié, cela la soutiendra mieux. Une autrefois, vous pouvez y mettre des anchois. Cette Sausse sert ordinairement pour des perches, ou pour d'autres poissons, & on la sert dans une saussière, ou dessus le poisson.

*Saus-*

*Sausse au Persil.*

Faites blanchir une petite poignée de Persil à l'eau bouillante; étant blanchie, hachez-la bien finement, & la mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, une pincée de farine, & mouillée d'un peu d'eau, assaisonnée de sel, poivre, muscade rapée, & la faites cuire, en la remuant avec une cuillère de bois; vous vous servez de cette Sausse pour toutes sortes de poissons, qui demandant Sausse au Persil.

*Sausse aux Huitres.*

Mettez dans une casserole de bon beurre, une pincée de farine; assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade rapée, une pincée de farine; faites blanchir des Huitres dans leur roux; étant blanchies, mettez une partie de leur eau, & un peu d'eau, & liez votre Sausse; étant liée, mettez-y vos Huitres, & vous servez de cette Sausse, pour tout ce qui demande Sausse aux Huitres. Une autrefois, vous y pouvez mettre une Sausse aux anchois: hachez du persil blanchi, hachez, si vous le jugez à propos, des queues de chevrettes.

*Sausse bachee.*

Hachez un petit ognon bien fin, & le mettez dans une casserole, & un morceau de beurre; mettez votre casserole sur le feu, & passez votre ognon: quand vous verrez qu'il est presque cuit, poudrez-le de farine modérément, selon la grandeur que vous voulez avoir votre

Sauſſe ; motillez-là d'un jus d'ognon , & de bouillon de poiſſon , ſi vous en avez ; ajoutez-y des champignons hachés , ou mouſſerons , ſi vous en avez ; mais ſi on en a pas de frais , on en peut avoir de ſecs , que l'on fait tremper à l'eau chaude , des truffes , & morilles de même ; quand ils ſont refaits , on hâche , de chaque fortes de ces fournitures bien fines , & on les met dans la Sauſſe hachée , avec des câpres hachées , deux ou trois anchois lavés , & hachés : obſervez que vôtre Sauſſe hachée ſoit d'un bon goût , & achevez de la lier de coulis maigre ; ſi elle ne l'eſt pas aſſez , ou bien un morceau de beurre manié dans de la farine. Vôtre Sauſſe étant d'un bon goût , ſervez-vous-en pour toutes fortes de poiſſons , qui demandent une Sauſſe hachée , ou pour des pâtés de poiſſons , pour des œufs pochés à l'eau , ou à la fritures.

#### *Sauſſe à l'Eſpagnole.*

Mettez dans une caſſerole deux ou trois ognons coupez en tranches , une carote coupée de même , du perſil , ou racine de perſil , un peu de baſilic ; mettez-y un demi verre d'huile ; mettez vôtre caſſerole ſur le feu , & paſſez vos racines , juſqu'à ce qu'elles ayent priſes un peu de couleur. Poudrez-les , enſuite , d'un peu de farine , & les motillez d'un jus maigre , & bouillon de poiſſon , une demi boîteille de vin de Champagne , ou autres bon vin blanc , trois ou quatre gouffes d'ail , la moitié d'un citron coupé en tranches , après en avoir ôté l'écorce. Ajoutez-y une cuillerée de coulis maigre , pour achever de la lier ; & vôtre coulis étant cuit ,

ob-

observez qu'il soit d'un bon goût, & bien d'é-graillé; passez-le dans un tamis de soie, & vous en servez pour toutes sortes de poissons, qui demandent une Sausse à l'Espagnole.

*Sausse à l'Italienne.*

Mettez dans une casserole des champignons hachés, truffes, si vous en avez, persil haché, & ciboules, deux ou trois gouffes d'ail, la moitié d'un citron, coupé en tranches, après en avoir ôté l'écorce, un couple de verre de vin de Champagne, un peu de jus maigre, & un peu de votre Sausse à l'Espagnole, & la faites cuire. Etant cuite, tirez-en les tranches de citron, & les gouffes d'ail: & observez que votre Sausse soit d'un bon goût, & vous en servez pour tous les poissons qui demandent Sausse à l'Italienne.





## CHAPITRE III.

## Des Saumons.

*Saumon en Surprise, en gras.*

**A**yez un Saumon, vuidez-le ; & écaillez-le ; prenez garde de rompre la peau. Détachez la peau des deux côtés, depuis la tête, jusqu'à trois ou quatre pouces de la queue. Prenez-en la chair, que vous détachez de dessus l'arête, & coupez en filets, avec des filets de carpes, de soles, & de brochets ; filets de jambon cuit, filets de langues, filets de cervelats ; filets de truffes, & de champignons. Les rognures de toutes vos chairs de poissons, hachez-les, avec un morceau de lard blanchi, une tétine de veau ; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, & fines herbes ; ajoutez-y trois ou quatre jaunes d'œufs ; dont vous fouetterez les blancs en neige. Assaisonnez vos filets, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, & les mettez avec votre farce, & y mettez une demi bouillie de vin de Champagne, ou autres bons vin blanc, avec un couple de jus de citron ; afin que cela, se mêle plus aisément. Ensuite, remettez le tout dans votre Saumon, que vous reformerez en sa première figure, & le couferez bien, afin qu'il n'en sorte rien. Prenez une serviette, que vous couvrirez de bardes de lard, de la grandeur de votre Saumon, que vous met-

trez

trez dessus, & le couvrez dessus comme dessous, de bardes de lard, & l'enveloperez dans la serviette, & aurez un court-bouillon, fait de cette manière. Prenez une poissonnière de la grandeur de votre Saumon, dans laquelle vous mettrez cinq ou six bouteilles de bon vin blanc, quelques cuillerées de bons jus de veau, & y mettrez votre Saumon : observez qu'il trempe, & qu'il ne cuise trop, & qu'il reste le plus entier qu'il sera possible ; assaisonnez le court-bouillon avec sel, poivre, basilic, thim, laurier, & oignons. Étant cuit, dressez-le dans son plat, & mettez dessus un ragoût de cus d'écrevices, truffes, champignons, crêtes, ris de veau, petits œufs, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez le garnir d'écrevices, de pigeons au soleil, ou glacez, ris de veau glacez, laitances de carpes, foies gras, un coulis d'écrevices par-dessus, ou bien une essence de jambon.

*Saumon en surprise, en maigre.*

Ayez un Saumon, videz le, écaillez-le, & prenez garde de rompre la peau ; détachez la peau de la chair, depuis la tête jusqu'à trois ou quatre pouces de la queue, des deux côtés, & en tirez la chair en aussi longues pièces que vous pouvez. Après quoi, vous les coupez en petits filets, ou en dez, avec des filets de soles, filets de brochets, filets d'Anguilles, queues d'écrevices. Mettez dans une casserole, un morceau de beurre, de la ciboule, du persil, & le mettez sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, & le mouillez d'une demi bouteille de  
vin



vin de Champagne, ou autres vin blanc; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes, quelques rocamboles. Ensuite, mettez vos filets de poissons dedans, avec un jus de citron: que le tout soit d'un bon goût, & remettez le tout dans votre Saumon, afin qu'il ait sa première figure; cousez-le bien, afin que rien n'en sorte; faites-le cuire dans un grand plat ovale, de la longueur de votre Saumon, ou bien dans une casserole faite exprès: la garnissez dans le fond, de basilic, tranches d'ognons, & beurre; ensuite, mettez-y votre Saumon, & couvrez-le dessus comme dessus. Vous pouvez le paner, en l'arrosant de beurre frais. Etant cuit, tirez les oignons, & fines herbes, & le glissez dans son plat, & mettez dessus un ragoût d'écrevices, ou coulis d'écrevices, ou une sausse hachée, s'il n'est pas pané, vous le mettrez dessus, s'il est pané, vous le mettrez dessous. Lorsque vous le faites cuire dans son plat, il n'y a point de risque de le casser, & il est beaucoup mieux. Vous pouvez faire cuire le Saumon en surprise en gras, de la même manière, en le garnissant de quelques bardes de lard, il est beaucoup meilleur qu'au court-bouillon: vous mettrez dessus les ragoûts que vous jugerez à propos. Vous pouvez faire des truites, des brochets, des carpes, &c. de même.

*Saumon en gras, au Coulis  
d'Ecrevices.*

Prenez un Saumon, & l'écaillez bien, videz-le, lavez-le; piquez-le moitié lard, moitié jambon;

bon; ensuite, étendez une serviette sur votre table, & y mettez des bardes de lard, de la longueur de votre Saumon; mettez-y votre Saumon, & mettez dans le corps de votre Saumon un bon morceau de beurre; couvrez votre Saumon de bardes de lard, & le pliez dans la serviette; prenez une poissinière, coupez-y des ognons en tranches, & y mettez votre Saumon, assaisonnez de sel, poivre, basilic, thim, laurier, clous; mettez-y six bouteilles de vin blanc; achevez de le mouiller d'eau bouillante, & le faites cuire tout doucement; étant cuit, tirez-le égoutter, & le dépliez; ôtez-en les bardes; dressez-le dans son plat, & mettez dessus un Coulis d'Ecrevices, avec les queues; vous pouvez le garnir de belles Ecrevices, en épluchant les queues, & les faites prendre du goût, & en garnissez le bord de votre plat, & piquez votre Saumon d'hâtelets, & servez chaudement pour grande Entrée. Une autrefois, vous pouvez mettre un ragoût composé de ris de veau, crêtes, champignons, truffes, & garnir de ris de veau glacez, & des Ecrevices, avec des pigeons glacez, ou bien au soleil, cela dépend de l'Officier qui travaille: vous pouvez aussi faire cuire votre Saumon sans le piquer de lard, en le faisant cuire tout de même, & le même ragoût; vous pouvez le couper en deux, & faire cuire la partie que vous voudrez en gras, & l'autre au court-bouillon, ou bien sur le gril.

*Saumon en gras, d'une autre façon.*

Prenez une hure de Saumon, & l'écaillez, & la lavez; étant lavée, mettez-la dans une braisière

sière avec des bardes de lard, tranches de veau ; & tranches de jambon ; pliez votre hure de Saumon dans une serviette, & la mettez dans la braisière, & la mouillez de deux bouteilles de vin blanc ; achevez de la mouiller d'eau, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, oignons ; mettez-la cuire tout doucement ; étant cuite, tirez-la égoutter, & la dressez dans son plat, mettez par-dessus un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, & truffes ; ou bien une essence de jambon, ou un coulis d'écrevices, & servez chaudement pour Entrée.

*Hure de Saumon, à la Hollandoise.*

Prenez une Hure de Saumon, écaillez-la, & la lavez bien proprement ; ensuite, mettez de l'eau au feu, prenez votre Saumon, & le mettez sur la feuille qui entre dans la poissonnière, & la mettez dedans ; ensuite, mettez une casserole avec un peu de vinaigre, au feu, assaisonnez votre Saumon de sel dessus, quelques tranches d'oignons, thin, basilic, du persil en branches ; ensuite, mettez votre vinaigre tout chaud dessus, & achevez de le mouiller d'eau bouillante, & le laissez cuire tout doucement ; voyez que le bouillon du Saumon soit d'un bon goût : votre Saumon étant cuit, faites une sauce avec un morceau de bon beurre, un peu de farine, & un peu d'eau, un filet de vinaigre, quelques anchois, un peu de muscade ; ensuite, des grenailles, autrement, chevrettes épluchées ; mettez la sauce sur le feu, & la liez ; étant prêt à servir, dressez votre Saumon sur son plat ; voyez que votre sauce soit d'un bon goût, & la

la mettez sur le Saumon, & servez chaudement pour Entrée.

*Saumon au court-bouillon, au bleu.*

Prenez un Saumon, videz-le, & en ôtez les oüies, & le lavez bien; ensuite, mettez-le dans une serviette, si vous n'avez point de feuilles, & le mettez dans la poissonnière; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, clous, ognons, persil; prenez une bouteille de vinaigre, & la faites chauffer; étant chaude, mettez-la sur votre Saumon; ensuite, faites chauffer trois bouteilles de vin, & les mettez aussi dessus, & achevez de le mouiller d'eau bouillante, & le faites cuire; & y mettez un bon morceau de beurre; observez que votre court-bouillon ait du goût, & faites-le cuire; étant cuit, tirez-le égoutter, & faites plier une serviette sur le plat où vous le voulez servir, & le dressez dessus, garni de persil; & servez chaudement pour Entrée ou pour plat de rôti.

*Saumon au court-bouillon, à la Hollandoise.*

Prenez un Saumon, videz-le, & en ôtez les oüies, & le lavez bien; mettez une poissonnière avec de l'eau au feu, où votre Saumon se puisse cuire, assaisonnez de sel, ognons, & persil; ensuite, quand votre eau bouillira, vous y mettez votre Saumon qui est sur la feuille; & quand votre Saumon bouillira, mettez-y une demi-bouteille de vinaigre, & le laissez cuire; votre Saumon étant cuit, & prêt à servir, tirez-le égoutter; & le dressez sur une serviette, pliez

## LE CUISINIER

dans le plat où vous le voulez servir, & quand vous le voudrez servir avec une sausse, vous l'écaillerez.

### *Fricandeaux de Saumon, piqués & glacés.*

Prenez un tronçon de Saumon, de huit à neuf pouces de longs, écaillez-le, & le fendez en deux, ôtez-en l'arrête, & le parez; étant parez, faites-le piquer de petit lard: étant piquez, mettez une casserole sur le feu, avec deux bouteilles de vin blanc; mettez-y un oignon coupé par tranches, du sel, du laurier, persil, basilic, le tout en branches; & quand votre vin bouillira, mettez-y vos Fricandeaux, & quand ils seront à moitié cuits, tirez-les; ensuite, prenez un morceau de rouelle de veau, quelques tranches de jambon, un oignon coupé par morceaux; mettez le tout dans une casserole; ensuite, mouillez-le de bouillon, & le faites cuire; quand votre viande est à moitié cuite, mettez-y vos Fricandeaux de Saumon, & leur laissez faire quelques bouillons; ôtez-les, ensuite, & les tenez chaudement. Votre viande étant cuite, passez le bouillon, & le remettez dans la casserole: observez que la casserole doit être allée grande pour y pouvoir mettre vos deux Fricandeaux; ensuite, laissez réduire ce bouillon jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel, & mettez-y vos deux Fricandeaux, le lard dans la glace, & le mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace doucement; étant prêt à servir, mettez une sausse à l'Italienne dans le plat, ou un coulis d'écrevices, & vos Fricandeaux par-dessus: observez qu'ils soient de belles

les couleurs, & de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

*Tranches de Saumon grillées.*

Mettez griller les Tranches de Saumon, assaisonnez de sel, poivre, & frotées de beurre; faites une sausse de cette manière. Prenez un morceau de beurre, & le mettez dans une casserole avec une pincée de farine, une ciboulette entière, & un anchois; assaisonnez de sel, de poivre, & de muscade, & la mouillez d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre, & la tournez sur le fourneau; étant liée à propos, mettez-y une demi cuillerée à pot de coulis d'écrevisses, & la remettez sur le fourneau, afin qu'elle chauffe: voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la dressez dans un plat, & mettez les tranches de Saumon dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

*Saumon en quaille.*

Prenez une tranche de Saumon, & en ôtez la peau, & la coupez par petites tranches fort minces; hachez du persil, ciboules, champignons; si vous en avez, & mettez votre persil, & ciboules dans une casserole, avec un morceau de beurre, assaisonnez de poivre, & de sel; ensuite, mettez-y votre Saumon; mais ne le mettez point sur le feu, & le tournez deux ou trois fois pour le faire pénétrer du goût dans l'assaisonnement; faites une quaille de papier, & y arrangez vos tranches de Saumon, & mettez le reste de l'assaisonnement dessus, & les parsemez de

mie de pain fines, & les faites cuire au four de belles couleurs. Votre Saumon étant cuit, mettez-y un jus de citron en fervant, & servez chaudement pour petite Entrée, ou hors d'œuvre.

*Autres tranches de Saumon grillées.*

Ayant coupé le Saumon par tranches, faites fondre de bon beurre dans une casserole; assaisonnez-le avec sel, poivre, & feuilles de laurier. Ensuite, mettez vos tranches de Saumon dans cet assaisonnement pour y prendre goût; après-quoi, vous les mettrez griller doucement, à petit feu. Faites une sauce blanche de cette manière: Prenez de bon beurre frais, la quantité qu'il vous en faut; mettez-le dans une casserole; avec une pincée de farine, & un couple d'anchois haché, & en ôtez l'arrête, & les lavez. Ajoutez-y quelques câpres, assaisonnées d'un peu de sel, poivres, muscades, ciboules entières, un peu d'eau, & de vinaigre. Le Saumon étant grillé, tournez votre sauce sur le fourneau: voyez qu'elle soit de bon goût, & en tirez dehors les ciboules; dressez votre Saumon sur son plat; mettez la sauce sur vos tranches de Saumon, & servez chaudement pour Entrée.

*Saumon à l'Espagnole.*

Ayez des tranches de Saumon; la quantité que vous jugerez à propos pour un plat, mettez-les dans une casserole; assaisonnez-les de sel, de poivre, deux ou trois gouffes d'ail hachées, un demi verre d'huile, une demi bouteille de vin de Champagne pour deux tranches,

un

un couple de verre d'eau. Faites cuire votre Saumon, feu dessus, & dessous; étant cuit, tirez-en tout le bouillon dans une casserole, & le dégraissez bien; mettez de bon coulis pour le lier, ou bien de la fausse à l'Espagnole, que vous trouverez au Chapitre des Sausses. Faites bouillir votre Saumon, & le tenez chaudement. Etant prêt à servir, dressez vos tranches de Saumon: observez que la fausse soit assez liée, & d'un bon goût, & la mettez par-dessus vos tranches de Saumon, & servez chaudement. On peut accommoder de même l'esturgeon, truites, brochets, lottes & autres poissons que bon vous semblera; il n'y a qu'à se servir du coulis, & du beurre qui sera devenu en huile, & jus maigre, & le faire tous de même. Quand vous les voudrez servir en maigre, vous n'avez qu'à vous servir du jus & du coulis maigre.





## CHAPITRE IV.

## Des Truites.

*Truites au court-bouillon.*

Prenez les Truites les plus grosses, videz-les, & les mettez cuire au court-bouillon, faites chauffer du vinaigre, & le mettez par-dessus vos Truites, avec du sel, poivre, cloux; mettez dans une casserole de l'eau, quelques bouteilles de vin blanc, oignons, basilic, laurier, un bon morceau de beurre dans le corps de vos Truites, & quand le court-bouillon bouillira, mettez-y vos Truites, & l'assaisonnement que vous avez mis dessus vos Truites: étant cuites, pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir, & y dressez vos Truites, & servez-vous-en pour relever, ou pour plat de rôt.

*Truites grillées.*

Prenez de moyennes Truites, videz-les, lavez-les, & les essuyez; ensuite, cifelez-les; faites fondre un morceau de beurre, & y mettez un peu de sel, & le versé sur les Truites, & les remuez; arrangez-les sur un gril, & les mettez griller à petit feu, & ayez soin de les retourner de tems en tems, & d'y remettre du feu: étant grillées, dressez-les dans le plat

plat que vous voulez servir, avec une sausse blanche, ou sausse hachée.

*Truites grillées, aux Champignons.*

Vuidez les Truites, & les mettez griller de la même manière qu'il est marqué ci-devant : étant grillées, dressez-les dans un plat, & y mettez dessus un ragoût de Champignons, & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût, au Chapitre des Ragoûts.

*Truites grillées, aux Concombres.*

Vuidez-les Truites, & les faites griller de la même manière qu'il est marqué ci-devant; faites un ragoût de Concombres de cette manière : pelez des Concombres; coupez-les par la moitié, & en ôtez le dedans, & les coupez en dez, ou en tranches, & les mettez dans une casserole, avec un oignon coupé par petites tranches; assaisonnez de sel, & de poivre; & y mettez un peu de vinaigre, & d'eau, & les laissez mariner une heure ou deux: étant marinés, pressez-les dans un linge; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau : étant fondu, mettez-y les Concombres, & ayez soin de les remuer de temps en temps; étant un peu colorés, poudrez-les de farine, mouillez-les de bouillon de poisson ou autre, & les laissez mitonner à petit feu: étant cuits, dégraissez-les, & les liez de coulis maigre, ou bien d'un coulis d'écrevisses. Les Truites étant grillées, dressez le ragoût de Concombres dans un plat; voyez qu'il soit d'un bon goût, & mettez vos Truites par-dessus, & les

servez chaudement. Une autre fois, vous les panerez, & les ferez griller de même, mettant dessous telle sausse que vous jugerez à propos.

*Truites grillées, aux Ecrevices.*

• Videz les Truites, & les faites griller de la même manière qu'il est marqué ci-devant, & les dressez dans un plat, & y mettez un ragoût de queues d'Ecrevices dessus. On trouvera la manière de faire ce ragoût, au Chapitre des Ragoûts. L'on sert des Truites grillées avec toutes sortes de ragoûts maigres, dont l'on trouvera la manière de les faire, au Chapitre des Ragoûts.

*Entrée de Truites, piquées, & Glacées.*

• Prenez des Truites, videz-les, lavez-les, écorcez-en la peau, & les faites piquer de persil haché; étant piquées, prenez une casserole, & y mettez une bouteille de vin blanc, avec des oignons coupez en tranches, & du sel; mettez votre casserole sur le feu, & quand elle bouillira, mettez-y vos Truites les unes après les autres; & ayant fait quelques bouillons, vous les tirez. Il faut avoir une glace toute prête, voici la manière de la faire. Prenez environ une livre de veau, ou plus, avec quelques tranches de jambon; coupez le tout en petits morceaux, & les mettez dans une casserole, avec un oignon coupé en quatre, & les mouillez de bouillon; quand votre veau sera cuit, passez-y vos Truites; ensuite, passez le bouillon de votre glace, & le remettez dans votre casserole, & le faites tarir jusqu'à ce qu'il soit réduit en

caramel; ensuite, mettez-y vos Truites, le jardi dans la glace; & couvrez votre casserole, & la mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace plus aisément, & que la Truite acheve de se cuire; ayez soin d'y regarder de tems en tems; étant comme il faut, mettez une essence dans leur plat, ou bien une sausse à l'Italienne; mettez vos Truites dessus, & servez chaudement pour Entrée: ou bien tirez leur glace comme il est marqué en plusieurs endroits.

*Truites à la Genevoise.*

Prenez des Truites; écaillez-les, videz-les, & les lavez; poudrez-les de sel; laissez-y le sel pendant une heure, & en ôtez le sel ensuite: après cet, mettez-les dans une casserole avec un couple de bouteilles de vin blanc, deux petits oignons, une pincée de fleur de mustrade, un bouquet, & une feuille de laurier. Mettez; ensuite, vos Truites sur le feu, & les faites cuire à gros bouillons; remuez-les de tems en tems, de peur qu'elles ne s'attachent. Le bouillon étant fort diminué, mettez-y un morceau de beurre, & un autre petit morceau manié dans de la farine; remuez votre casserole, afin que la sausse se lie, & servez chaudement pour Entrée. Ce poisson étant cuit, doit être servi sur le champ.

*Entrée de Truites à la Perigord.*

Prenez des Truites, écaillez-les, lavez-les, & les essuyez bien ensuite; mettez-les dans une casserole avec une bouteille de vin blanc, un

## 98 LE CUISINIER

bouquet, une pincée de fleur de muscade, un couple de gouffes d'ail, un peu d'eau, des truffes coupées par tranches, un peu de sel, & de poivre. Mettez cuire vos Truites à grand feu ; étant cuites, tenez la fausse bien courte ; ajoutez-y un peu d'essence ; avec un jus de citron, un morceau de beurre ; & observez qu'elle soit de bon goût. Dressez, ensuite, vos Truites dans leur plat, avec la fausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

### *Filets de Truites, au vin de Champagne.*

Prenez des Truites, & les vuidez, & les mettez cuire de la même manière qu'il est marqué ci-devant ; coupez-les en deux ou trois morceaux tirez en filets, & les arrangez dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre, d'une tranche de citron verds, & d'un oignon piqué de clous, & y mettez un peu de persil haché, & un bouquet, & une feuille de laurier ; faites bouillir une demi bouteille de vin de Champagne, ou de vin blanc ; ensuite, versez-le dans la casserole ou sont les Truites ; mettez-y quelques champignons, & mousserons, & les mettez cuire sur un fourneau : étant cuites, & presque diminuées, liez-les d'un coulis d'écrevices, prenez garde qu'il ne bouille ; voyez que cela soit d'un bon goût, & les dressez dans un plat, & les servez chaudement.

### *Truites à la sainte Menoux.*

Vuidez des Truites, & les lavez, & les essuyez ; ciselez-les, & les farcissez dans le corps : étant farcies, beurrez un plat, ou une tour-

assortie ; assaisonnez de sel , de poivre, tant-soit-peu de fines herbes, quelques ciboules entières ; arrangez les Truites dessus, assaisonnez les de même, & les arrosez de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez au four : étant cuites, & d'une belle couleur, tirez-les, & mettez au fond d'un plat une fausse aux anchois, & dressez les Truites dessus, & les servez chaudement.

*Truites farcies sur l'arrête.*

L'on n'a qu'à se servir de la même manière de faire la farce, & les dresser comme les Carpes farcies sur l'arrête, qu'on trouvera au Chapitre des Carpes farcies, & les servez de même.

*Filets de Truites marinées, frites.*

Vuidez les Truites, & les fendez, & les coupez par morceaux ; mettez-les mariner dans un plat avec du vinaigre, du sel, du poivre, quelques clous, un oignon coupé par tranches, tranches de citron, feuilles de laurier, ciboules entières, & persil ; étant marinées, tirez les filets, & les mettez essuyés sur un linge, & les farinez ; ensuite, faites-les frire dans de la friture de beurre raffiné : étant frites, & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égoûter ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir, & les dressez ; mettez au milieu du persil frit, & les servez chaudement.

*Truites frites.*

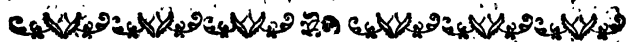
Vuidez des Truites, les lavez, & les essuyez : il faut les ciseler, les poudrer de sel, & les frai-

fariner, les faire frire dans de la friture de beurre raffiné; étant frites, & de belle couleur; tirez-les, & les mettez égoutter; dressez les sur un plat, & les servez chaudement pour un plat de rôt. Pour le gras, il n'y a qu'à se servir du saindoux.

### *Truite à l'Italienne.*

Ayez des Truites écaillées, vidées, & lavées, mettez-les dans une casserole; avec persil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché finement; assaisonnez de sel, de poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, si vous en avez; le tout haché finement. Mettez-y une demi-boiteille de vin de Champagne, après l'avoir fait bouillir, un peu de jus, coulis, ou bien de la sauce à l'Espagnole, un demi-verre de bonne huile, deux ou trois gouffes d'ail entières, un couple de tranches de citron, après en avoir ôté la peau. Faites cuire vos Truites; étant cuites, & la sauce point trop longue, tirez-en les tranches de citron, & les gouffes d'ail: observez qu'elle soit d'un bon goût, & dressez vos Truites dans un plat, & la sauce par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous les pouvez faire frire, & les accommoder de la même manière. Pour les servir en maigre, vous n'avez qu'à vous servir de coulis maigre.





## C H A P I T R E V.

## Des Esturgeons.

*Esturgeon, en gras.*

**O**u accommode l'Esturgeon en gras de diverses façons : l'une en manière de fricandeaux piqués, & l'autre à la sainte Menoux, par grosses tranches ; on prend pour celui-ci du lait, du vin blanc, feuille de laurier, le tout bien assaisonné, avec un peu de lard, & le faite cuire doucement : étant bien cuit, on le pane de mie de pain, on les grilles, & on y met une remolade dessous & autres sausses, & servez chaudement pour Entrée, on le sert aussi sec sur une serviette blanche, frite, trempée dans du blanc d'œufs.

*Fricandeaux d'Esturgeon, piqués.*

Prenez une tranche d'Esturgeons, & la parez ; ensuite, faites-la piquer de petit lard ; étant piquée, prenez une casserole, & y mettez une bouteille de vin blanc, assaisonné de sel, ciboules, persil, fines herbes, feuilles de laurier, & quelques tranches de citrons ; mettez le tout sur le feu ; & quand votre vin bouillira, mettez-y vos Fricandeaux, & les laissez à moitié cuire, & les tirez égoutter ; ensuite, mettez une casserole au feu avec quelques morceaux de veau, quel-



quelques tranches de jambon, un oignon coupé en quatre, mouillez-le de bouillon, & le faites cuire; étant presque cuit, mettez-y vos Fricandeaux & les faites faire quelques bouillons; ensuite, tirez-les égoutter, & passez le bouillon par un tamis, dans la casserole, & le mettez au feu tarir jusqu'à ce qu'il soit en caramel, & y mettez vos Fricandeaux pour glacer sur des cendres chaudes; étant glacez comme il faut, & prêt à servir, vous le dressez dans les plat ou vous les voulez servir, & mettez un peu de jus, & de souls dans la casserole, & détachez bien le caramel avec une cuillère de bois sur le feu, & le mettez dessous vos Fricandeaux, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée; ou bien une sauffe à l'Espagnole.

*Esturgeon à la broche.*

Prenez un morceau d'Esturgeon, & faites des lardons d'anguilles, & d'anchois, & en dardez votre Esturgeon, bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, du persil, ciboules hachées; ensuite, mettez votre Esturgeon à la broche, & l'arrosez pendant qu'il cuira, d'une bouteille de vin de Champagne, un morceau de beurre, sel, poivre; étant cuit, servez-le avec une poivrade liée chaudement pour Entrée, ou une sauffe à l'Italienne; vous trouverez la manière de le faire, au Chapitre des Sauffes au I. Vol.

*Tranche d'Esturgeon, aux fines herbes.*

Prenez une tranche d'Esturgeon d'un pouce d'épais, & la mettez dans une casserole, avec un

morceau de beurre, sel, poivre, fines herbes, persil, ciboules hachées, & la laissez mitonner tout doucement; étant cuit, tirez-là, & la panez de mie de pain, & la faites griller sur le grill: étant grillée, de belle couleur, servez-là avec une remoulade pour Entrée.

*Esturgeon à la Hollandoise.*

Prenez un Esturgeon, & en coupez les grosses écailles, & le vuidez, & bien lavez; ensuite, mettez de l'eau au feu, & quand l'eau bouillira, mettez-y du sel qui domine, & du vinaigre bien assaisonné ensuite, votre Esturgeon, & le laissez cuire: votre Esturgeon étant cuit, tirez-le écuiter, & le dressez sur une serviette dans son plat, & le servez pour rôti, ou pour relever des potages, & le servez avec deux sausses; prenez un morceau de beurre, & le mettez dans une casserole avec un peu de farine, un peu d'eau, ou de jus, du sel, du poivre, quelques anchois hachés; ensuite, liez la sausse, & la mettez dans une saussière. Une autrefois, vous le pouvez servir pour Entrée ou relevée dans un plat sans serviette, avec la même sausse dessus, en y mettant des petites Grénailles épluchées, qui vont dire Chevrettes.

*Esturgeon à la Française, au court-boillon.*

Prenez un Esturgeon, le vuidez, & le lavez bien proprement; étant lavé, mettez un bon morceau de beurre dans le corps; ensuite, pliez-le dans une serviette, & le mettez dans votre pois-

poissonnière; arrosez-le d'une demi bouteille de vinaigre bouillant, & y mettez trois bouteilles de vin blanc; & achevez de le mouiller d'eau bouillante; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, persil, ciboules, & le laissez cuire tout doucement; voyez si votre court-bouillon est de bon goût; & s'il est assez salé; votre Esturgeon étant cuit, tirez-le égoutter, & le dressez sur une serviette dans le plat ou vous le voulez servir, pour un plat de rôt.

### *Esturgeon à l'Espagnole.*

Ayez des tranches d'Esturgeon, la quantité que vous jugerez à propos, pour un plat; mettez-les dans une casserole; assaisonnez de sel, poivre, deux ou trois gouffes d'ail hachées, un demi verre d'huile, une demi bouteille de vin de Champagne pour deux tranches, un couple de verre d'eau. Faites cuire votre Esturgeon, feu dessus, & dessous; étant cuit, tirez-en tout le bouillon dans une casserole, & le dégraissez bien. Mettez de bon coulis pour le lier, ou bien de la sausse à l'Espagnole, que vous trouverez au Chapitre des Sausses. Faites bouillir votre sausse; étant comme il faut, mettez-la par-dessus votre Esturgeon, & le tenez chaudement. Etant prêt à servir, dressez vos tranches d'Esturgeon; observez que la sausse soit assez liée, & d'un bon goût; & la mettez par-dessus vos tranches, & servez chaudement. On peut accommoder de même, le Saumon, Truites, Brochets, Lottes, & autres Poissons que bon vous semblera. Quand vous le voudrez avoir en maigre, il n'y a qu'à se servir de coulis, & de jus maigre, & le faire tout de même.

*Esturgeon à l'Italienne.*

Ayez des tranches d'Esturgeon, écaillez, vuidez, & lavez; mettez-les dans une casserole, avec persil, ciboules, champignons, truffes; le tout hachez finement; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, truffes si vous en avez; le tout hachez finement. Mettez-y une demi bouteille de vin de Champagne, après l'avoir fait bouillir, un peu de jus, coulis, ou bien de la sausse à l'Espagnole, un demi verre de bonne huile, deux ou trois gouffes d'ail entières, un couple de tranches de citron, après en avoir ôté la peau. Faites cuire vos tranches d'Esturgeon; étant cuites, & la sausse point trop longues, tirez-en les tranches de citron, & les gouffes d'ail; observez qu'elle soit d'un bon goût, & dressez vos tranches d'Esturgeon dans un plat, & la sausse par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous les pouvez faire frire, & les accommoder de la même manière. Pour les servir en maigre, vous n'avez qu'à vous servir de coulis maigre.





## CHAPITRE VI.

### Des Turbôts.

#### *Turbôt en gras.*

Prenez un moyen Turbôt, le videz, le lavez, & le mettez égôûter; ensuite, mettez dans une casserole ronde des bardes de lard, quelques tranches d'ognons, de basilic & du saurier; mettez y vôtre Turbôt, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, citron: couvrez-le de bardes de lard; mettez-y une bouëtte de vin blanc, & de l'eau; faites-le cuire; étant cuit, tirez-le égôûter, & le dressez dans son plat, & mettez dessus une essence de jambon, ou bien une sausse à l'italienne; vous la trouverez au Chapitre des Coulis & Sausses, & servez chaudement pour Entrée.

#### *Turbôt aux Ecrevices, en gras.*

Prenez un moyen Turbôt, & le faites cuire tout doucement; comme celui ci-dessus; étant cuit, tirez-le, égôûtez-le, & le dressez dans le plat que vous voulez servir, & mettez un coulis d'Ecrevices par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la manière de faire ce coulis, au Chapitre des Coulis.

*Tur-*

*Turbôt à l'Italienne.*

Prenez un moyen Turbôt, le vuidez, lavez, & le faites égôûter: prenez une grande courtière, & y mettez des bardes de lard, tranches d'ognons, basilic, laurier, citron coupez en tranches; mettez-y vôtre Turbôt, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines épices, de clous, jus de citron, & citron coupé en tranches; couvrez-le de quelques bardes de lard, & le faites cuire au four, hachez une douzaine d'échalotes; mettez-les dans une casserole avec un verre de vin de Champagne, de jus, un peu d'essence; mettez la saulle chauffer: mettez-y deux cuillerées à bouche de bonne huile, le jus de deux citrons, du sel, poivre concassé, d'un verre de vin de Champagne. Vôtre Turbôt étant cuit, dresslez-le dans son plat, & mettez vôtre saulle par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Turbôt au court-bouillon.*

Vuidez le Turbôt, le lavez, & le mettez dans une Turbotière, ou grande casserole, plié dans une serviette; mettez du sel la quantité qu'il faut, dans une casserole avec de l'eau, & la remuez de tems en tems, jusqu'à ce qu'il soit fondû, & le laissez reposer; ensuite, passez l'eau dans un linge, & la mettez avec le Turbôt: voyez qu'il y en ait la quantité qu'il faut pour qu'il cuise, & qu'il soit un peu de haut goût: étant cuit, retirez la Turbotière, & la mettez sur des cendres chaudes, avec un couple de pintes de lait, & un morceau de beurre; & lorsqu'on est prêt à servir, tirez-le de la Turbotière; pliez une serviette sur le plat que vous le voulez servir, &

## 68 L E C U I S I N I È R

le dressez dessus; garnissez-le de persil verds, & le servez chaudement. Au lieu de serviette, vous vous servirez d'une feuille percée, pour le faire cuire dessus dans la Turbottière.

### *Turbôt glacé.*

Prenez un petit Turbôt de la grandeur d'un de vos plats d'Entrée, videz-le; le lavez, & coupez les nageoires; & le faites piquer de petit lard: étant piqué, prenez une casserole, & y mettez une bouteille de vin blanc; mettez-y un oignon coupé par tranches, du sel, du basilic; mettez votre casserole sur un fourneau allumé, & quand votre vin bouillira, mettez-y votre Turbôt; & quand il aura fait quelques bouillons, vous le tirez: il faut faire une glace toute prête; dont voici la manière de la faire: Prenez de la tranche de veau, avec des tranches de jambon; coupez le tout en petits morceaux, & les mettez dans une casserole, avec un oignon coupé en morceaux; mouillez-le de bouillon, & le faites cuire: votre veau étant cuit, passez votre glace, & la mettez dans une casserole, vous la remettez sur le feu, & la faites cuire jusqu'à ce qu'elle se redonne en caramet, qui veut dire glace; ensuite, mettez-y votre Turbôt sur des cendres chaudes, afin qu'il acheve de se glacer comme il faut: étant glacé, & prêt à servir, mettez une sauffe à Italienne dans son plat; mettez votre Turbôt par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

### *Autre Turbôt piqué.*

Prenez un Turbôt de la grandeur du plat que vous

vous voulez servir; videz-le, & le faites laver, & coupez les nageoires, & le faites piquer de petit lard: étant piqué, garnissez un plat d'argent, ou une tourtière de bardes de lard, & y mettez votre Turbôt, & l'assaisonnez de sel menu par-dessus, & un verre de vin Champagne, quelques tranches d'ognons, & quelques tranches de citron, une branche de basilic dessous; ensuite, couvrez-le de bardes de lard, & le mettez cuire au four: étant cuit, tirez-le, & le dégraissez, mettez-le dans son plat proprement, & un coulis à l'Italienne par-dessous, ou autres, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez faire des Barbuës de même que le Turbôt.

*1. Turbôt grillé, en maigre, à l'Italienne.*

Prenez un Turbôt, selon la grandeur de votre plat, le videz, & lavez; étant lavé, essuyez-le, & coupez les nageoires; poudrez-le de sel, & de poivre, dessus & dessous; mettez-le dans un plat avec un couple de verres de bonne huile, & un couple de jus de citron, & de feuilles de laurier sur le gril; mettez votre Turbôt, & le faites griller; étant cuit d'un côté, tournez-le de l'autre, & l'arrosez de l'huile où il a mariné: étant cuit, prenez des échalotes, les épluchez, les hachez, & mettez-les dans une casserole avec le jus de deux ou trois citrons, & un peu d'huile, un verre de vin de Champagne, du sel, poivre concassé; faites-le bouillir: dressez votre Turbôt sur son plat, & mettez votre sausse par-dessus, & le servez pour Entrée, ou pour Relevée. On peut servir un morceau de Turbôt, également qu'un Turbôt entier, & on le peut servir également



## 70 LE CUISINIER

un jour maigre, comme un jour gras, parce qu'elle ne se fait pas autrement à l'Italienne, grillée.

### *Autre Turbôt, sausse à l'Italienne.*

Faites cuire votre Turbôt comme celui ci-devant, au court-bouillon; étant cuit, tirez-le, & mettez une sausse à l'Italienne dessus. Vous trouverez la manière de faire la sausse, au Chapitre des Sausses & Coulis gras.

### *Autre Turbôt.*

Prenez un Turbôt selon la grandeur de votre plat, & le videz, & le lavez; ensuite, faites-le cuire à l'eau, & au sel; prenez une pincée de persil, une pincée de beaume, une pincée d'estragon, & le faites blanchir; étant blanchis, mettez-le dans l'eau froide, & le pressez; ensuite, le hachez bien fin; mettez-le dans une casseroles avec trois ou quatre jaunes d'œufs, un demi verre d'huile, un demi verre de vin blanc, le jus d'un citron, un peu de sel, un morceau de beurre, un anchvis haché, un peu de muscade; tirez votre Turbôt de l'eau, & liez votre sausse: votre Turbôt étant égouté, mettez-le dans son plat, & votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

### *Autre Turbôt, sausse au Persil.*

Prenez un moyen Turbôt, le videz, & le lavez; faites cuire votre Turbôt à l'eau, & au sel; votre Turbôt étant cuit, faites blanchir du Persil

Perfil; pressez-le bien, & le hachez: étant bien haché, mettez-le dans une casserole avec un anchois haché, la moitié d'un citron coupé en petits dez, & l'assaisonnez de sel, poivre, un morceau de beurre, une petit pincée de farine, & une goûte d'eau: étant prêt à servir, tirez votre Turbôt égôûter, & liez votre sausse; dressez votre Turbôt dans son plat, & votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Turbôt aux fines herbes.*

Prenez un moyen Turbôt, le vuidez, & le lavez; étant lavé, coupez les nageoires, & l'essuyez; ensuite, mettez dans une casserole un peu de ciboules, & persil, avec de fines herbes hachées, & un morceau de beurre; mettez-y votre Turbôt, & le laissez sur des cendres chaudes pour prendre du goût, & le tournez des deux côtez; ensuite, tirez-le, & le panez de mie de pain bien fine; assaisonné de sel, poivre, & le faites griller: quand votre Turbôt aura grillé d'un côté, tournez-le de l'autre; étant cuit, dressez-le dans son plat, & vous mettez une remoulade chaude dessous, ou bien une sausse à Robert, ou un jus à l'échalote.

*Turbôt en filets, à la Ste. Menour.*

Prenez un Turbôt, le vuidez, & le lavez bien proprement; ensuite, levez les filets le mieux que vous pourrez: prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre, & quelques tranches d'ognons, persil, basilic en branches; ensuite, vous y arrangez vos filets, & les cou-

Prenez de tranches d'ognons, tranches de citrons; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes en branches; mettez-y un couple de verres de vin blanc, & les mettez cuire tout doucement; étant cuits, tirez-les, & les panez de mie de pain fines, & les arrangez dans une tourtière, & leur faites prendre couleur au four, ou bien faites-les griller: étant grillés, servez-les dans leur plat, avec une petite remoullade dessous; ou une sauce au beurre, ou bien avec une ravigotte. Vous trouverez la manière de les faire, au Chapitre des Sausses.

### *Turbôts marinés & frits.*

Prenez de petits Turbôts, après les avoir vidés & lavez, vous en ôtez la tête, & les nageoires, & vous les coupez en morceaux, grands comme la main, & vous les mettez mariner dans du vinaigre; assaisonnez de sel, poivre, ciboules, persil, basilic, thym, laurier, & les laissez mariner une heure; étant marinés, faites-les égoutter, & les trempez dans la farine, & les faites frire; étant frits, vous les dressez dans leur plat, & les garnissez de persil frit, & les servez pour Entrée ou hors d'œuvre; on peut aussi servir des Turbôts frits pour rôts, en les faisant frire entiers.

### *Turbôt pour Entrée, en maigre.*

Prenez un Turbôt, le videz, & le lavez; ensuite, mettez-le dans une Turbotière, ou casserole ronde; assaisonnez de sel, de poivre, d'une feuille de laurier, de persil, & un mor-  
ceau

eau de beurre: faites bouillir une bouteille de vin de Champagne, ou vin blanc, & le vuides dans la Turbotière, & achevez de le moullir d'eau chaude; voyez que le Turbôt soit assez moullé, & le mettez cuire sur le fourneau: étant cuit, voyez qu'il soit d'un bon goût; & le laissez dans son court-boillon pendant un couple d'heures, afin qu'il prenne du goût; ensuite, tirez-le de la Turbotière; & le laissez égoutter; dressez-le dans le plat que vous voulez le servir: jetez dessus un ragoût de laitances, de champignons, de truffes, de mouffersons, & le servez chaudement. L'on trouvera la manière de faire le ragoût, au Chapitre des Ragoûts.

*Turbôt aux Ecrevices, en maigre.*

Faites cuire le Turbôt de la même manière qu'il est marqué ci-devant: étant cuit, tirez-le de la Turbotière, & le laissez égoutter, & le dressez dans le plat que vous voulez le servir; & y mettez dessus un ragoût de queues d'Ecrevices, de champignons, de truffes, de mouffersons, cus d'artichaux, & pointes d'asperges; dans la saison; voyez que le coulis de ragoût soit un peu ample, & qu'il soit d'un bon goût; & le servez chaudement. L'on sert des Turbôts en maigre, avec toutes sortes de ragoûts maigres, comme ragoût d'huitres, ragoût de moules, ragoût de truffes, ragoût de mouffersons, ragoût de champignons, & ragoût de morilles.

On trouvera la manière de les faire, aussi bien que celui d'écrevices, au Chapitre des Ragoûts. Il faut toujours faire cuire le Turbôt

## 74 LE CUISINIER

de la même manière qu'il est marqué ci-devant.

### *Turbôt en casserole.*

Vuidez le Turbôt, le lavez, & l'essuyez; mettez du beurre dans un plat d'argent de la grandeur du Turbôt, & l'étendez par-tout; assaisonnez de sel, de poivre, d'un peu de muscade, de persil haché, quelques ciboules, une demi chopine de vin de Champagne, ou vin blanc: coupez la tête, la queue, & les nageoires du Turbôt, & le mettez dans le plat; assaisonnez-le dessus comme dessous, & l'arrosez de beurre fondu, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le mettez cuire au four: étant cuit, & d'une belle couleur, tirez-le, & le dégraissez; nettoyez bien le bord du plat, & y mettez autour une saussé aux anchois, ou un peu de coulis d'écrevices, qui soit d'un bon goût, & les servez chaudement. On peut le servir sans saussé.

### *Turbôt à la saussé aux Anchois.*

Vuidez un Turbôt, le lavez, & l'essuyez; ensuite mettez-le dans un Turbotière ou casserole ronde; faites fondre la quantité de sel qu'il faut dans de l'eau: étant fondu, passez la saumure dans un linge, & la vuidez dans la Turbotière, & le mettez cuire sur un fourneau: étant cuit, tirez-le, & le laissez dans son court-bouillon quelques tems pour prendre du goût; ensuite, tirez-le de la Turbotière, le laissez égoûter, & le dressez dans le plat que vous voulez le servir;

vir; faites une sausse blanche de cette maniere; mettez du beurre frais dans une casserole la quantité qu'il en faut, avec une pincée de farine, un couple d'anchois hachez, un couple de ciboules entières, une ou deux tranches de citrons; assaisonnez de sel, de poivre, & d'un peu de muscade, & la mouillez d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre; on peut y mettre des capres, & anchois, si l'on veut; tournez la sausse sur un fourneau: étant liée à propos; voyez qu'elle soit d'un bon goût, ôtez-en les ciboules, & les tranches de citron, & mettez la sausse sur le Turbôt, & le servez chaudement. L'on se sert une autrefois, avec la même sausse, en y ajoutant la moitié de coailis d'écrevisses; on peut servir les sausses dans des saussières, & le Turbôt à sec.

*Turbôt à la bechamelle.*

Hachez du persil, & ciboules; prenez une casserole, & y mettez un bon morceau de beurre; mettez-y votre persil, & ciboules, avec quelques échalotes hachées; assaisonnez de sel, poivre concassé, & de muscade; mettez-y une petite pincée de farine; il faut avoir du Turbôt cuit au court-bouillon, & vous le levez par morceaux, & le mettez dans votre casserole, & y mettez un peu de crème, ou du lait, & ou bien un peu d'eau, & le mettez sur le feu, & le remuez de tems en tems, pour qu'elle se lie; étant liée, observez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans le plat ou vous la voulez servir, & servez chaudement pour Entrée. Vous en pouvez faire de barbuës, & de saumons, de même com-

me celle-ci, vous les pouvez aussi mettre au four, en les panant de mie de pain, & les servir avec un jus de citron.

*Turbôt à la Hollandoise.*

Ayez un Turbôt, vuidez-le, & le lavez, & le ciselez jusqu'à l'arrête, de la distance d'un pouce de l'une à l'autre; mettez de l'eau dans une casserole ou chaudron, du sel, & le mettez sur le feu, & le faites bouillir, & le goûtez; en observant que le sel domine un peu, & y mettez votre Turbôt, & le laissez cuire. Etant cuit, dressez-le dans son plat, & le garnissez de persil, & le servez avec une sausse au persil, & une sausse à l'oseille dans des saussières. On peut servir des barbuës de même, plies, limandes, carlets, &c.




 CHAPITRE VII.

## Des Macreuses.

*Macreuse.*

C'Est un oiseau de mer assez semblable au canard; néanmoins je le mets au nombre des poissons, & nous en usons en maigre, à cause qu'elle à le sang froid. Vous la pouvez mettre à la daube, tout commé un oison ou un canard; & étant cuite, servez-la sur une serviette blanche, garnie de persil. On en fait aussi une Entrée, comme beaucoup d'autres; ou bien on l'accorde de l'une des manières qui suivent: Pour que vos Macreuses cuisent comme il faut, mettez dans le corps une noix à la braise.

*Macreuse.*

Après l'avoir plumée & vidée, lardez-la de gros lardons d'Anguilles: faites-la cuire dans une marmite, à petit feu; assaisonnez de sel, poivre, des oignons, des clous, un bouquet de fines herbes, laurier, une demi bouteille de vin blanc, un couple de noix & beurre; étant cuite, tirez-la, & mettez une sausse dessus aux anchois, & aux capres, ou une poivrade liée. Vous pouvez la faire cuire également à la broche, en ajoutant dans chaque Macreuse une noix. Votre  
Ma-



Macreuse étant cuite, tirez-en les noix, & la servez avec la Saufte que vous jugerez à propos.

*Macreuse en ragoût, au Marrons.*

Ayant plumé, & nettoyé proprement votre Macreuse, vuidez-la, & la lavez; faites-la blanchir sur la braise; lardez-la d'anguilles, & la faites cuire comme l'autre ci-devant; ayez un ragoût de Marrons ou un ragoût fait avec les foies, champignons, morilles, moufférons, truffes, & votre Macreuse étant cuite, & dressée dans son plat, versez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous pouvez servir un ragoût d'huitres, ou une saufte hachée dessus.

*Macreuse en hericôt.*

Vous la ferez cuire de même que ci-dessus, & vous ferez un ragoût de navets; vous les tournerez de quelle figure que vous voudrez: faites-les blanchir, étant blanchis, marquez-les dans votre casserole, & les mouillez de jus, bouillon de poissons, & de coulis, ou du jus où à cuit votre Macreuse. Votre Macreuse étant cuite, vous la couperez par morceaux, & les mettez dans vos navets. Dressés, & servez chaudement.

*Macreuse farcie.*

Après avoir plumé, & vuidé votre Macreuse, trouvez-la proprement; puis, la farcissez de son foie, que vous hachez bien menu, avec truffes, champignons, un peu de beurre frais, allai-

assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, & anchois : mettez-la, ensuite, dans une casserole, & lui faites prendre couleur, & la poudrez de farine, & la mouillez de bouillon de pois, jus maigre, & un verre de vin blanc; mettez les champignons & truffes; assaisonnez le tout de sel, poivre, & un bouquet de fines herbes : faites cuire le tout bien à propos, & servez chaudement pour Entrées : observez de mettre toujours dans le corps de vos Macreuses, une noix, & de la retirer quand vos Macreuses sont cuites.

### *Autres Macreuses à la braise.*

Vos Macreuses étant plumées, & vidées, prenez les foies avec un peu de champignons, un peu de persil, & ciboules hachées, & assaisonné de sel, de poivre, & de muscade; un morceau de beurre de la grosseur de deux œufs, & le tout bien haché ensemble, & en farcissez le corps de vos Macreuses, & les arrêtez par les deux bouts; faites les roussir dans une casserole, avec un peu de beurre; mettez-les dans une marmite, & les mouillez d'un bouillon, ou bien d'un jus d'ognon, & les vides dans votre marmite ou font vos Macreuses, & y mettez une chopine de vin blanc, & assaisonné de sel, de poivre, fines épices, fines herbes, oignons, carottes, panais, & citron verts : mettez-les cuire; faites un ragoût de laitances de cette manière. Ayez des petits champignons, épluchez; mettez un morceau de beurre gros comme deux noix dans une casserole, que vous mettez sur un fourneau, avec une pincée de farine, vous le faites roussir, & y passez vos champignons, les mouillez d'un peu de bouillon de poissons, & le faites

bouil-

## 80 LE CUISINIER

bouillir à petit feu : étant cuit, vous le dégraissez, & y mettez vos laitances de carpes, que vous avez fait blanchir à l'eau bouillante; & lorsqu'elles ont fait deux ou trois bouillons dans votre ragoût, achevez de les lier de coulis. Vos Macreuses étant cuites, tirez-les de votre marmite, & dressez-les dans un plat: voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, jetez-le par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée. Les mêmes Macreuses cuites à la braise, se servent avec un ragoût d'huitres, ou bien avec un ragoût d'écrevisses, ou bien avec un ragoût de chicorée ou de celeri. L'on trouvera la manière de faire ces ragoûts, au Chapitre des Ragoûts.

### *Macreuse rôtie.*

Après l'avoir plumée, & vidée, faites-la cuire à la broche, & vous l'arrosez en cuisant de sel, poivre, beurre, & vin blanc : étant cuites, on y fait une sausse avec le foie, que l'on hache bien menu, & on le met dans le dégoût, avec sel, poivre, muscade, rocamboles, échalotes hachées, jus d'orange, & un verre de vin blanc. La Macreuse étant cuite, ciselez-la, & l'écrasez, & mettez votre sausse par-dessus, & servez chaudement. N'oubliez pas de mettre une noix dedans chaque Macreuse, & de les tirer quand les Macreuses seront cuites : cette noix à la qualité de les rendre tendres, & en sont plutôt cuites.



C A P I T R E V I I I .

Des Moruës.

*Moruës.*

C'Est un poisson de mer, qu'on nous apporte tout salé de Terre-neuve, ou du Chapeau-rouge; c'est un bon aliment, & pour ainsi dire, le bœuf des jours maigres. Il y en a aussi de fraîche; mais qui est beaucoup meilleure, & plus estimée. L'aissant à part les manières communes de manger la Moruë, soit fraîche ou salée, qui sont assez connues d'un chacun; on ne s'arrêtera ici, qu'à ce qui peut les reveler, & les enrichir, tel qu'on va voir par ce qui suit.

*Moruë en ragoût.*

Ecaillez votre Moruë, & la faites cuire avec de l'eau, & vinaigre, citron verds, laurier, sel, & poivre; faites la sausse avec du beurre roux, farine frite, huitres, câpres, & poivre blanc en fervant.

*Queuë de Moruë en casserole, & autrement.*

Prenez une belle queuë de Moruë, & l'ayant écaillée, détachez-en la peau, la faisant descendre en bas. Enlevez des filets de votre Moruë, & remplissez-en les creux d'une bonne farce de

poisson, faites avec chair de carpes, & d'anguilles, assaisonnée de sel, poivre, champignons, fines herbes, le tout bien haché avec beurre, & mie de pain cuite dans de la crème. Remettez, ensuite, la peau par-dessus, pour recouvrir la queue de Morue, & l'ayant panée proprement, faites-la cuire au four dans une tourtière, ou plat d'argent, & qu'elle soit d'une belle couleur, & servez-la chaudement pour Entrée; ou bien vous la servez avec un ragoût de champignons, morilles, & truffes que vous aurez passés à la casserole, avec bon beurre, & bon assaisonnement; mettez votre ragoût au fond de votre plat, & la queue de Morue par-dessus, & la servez pour Entrée. Vous pouvez la servir avec une saussé hachée, ou avec une saussé aux câpres & anchois; quand on la veut frire, il faut la faire cuire dans l'eau chaude sans qu'elle bouille, afin qu'elle demeure bien entière; & après qu'on l'a laissée égoutter, on la farine, & on la frit dans du beurre raffiné. Servez-la avec un jus d'orange, & poivre concassé.

*Morue frite, d'une autre manière.*

Prenez une queue de Morue bien dessalée, laissez-la entière, ou coupez-la par filets; essuyez-la bien, & farinez-la: faites-la frire avec du beurre raffiné, & qu'elle prenne une belle couleur, & la servez sèche, garnie de persil frit. La Morue fraîche ou cabillau, se fait de même en la marinant.

*Morue à la saussé Robert.*

Votre Morue étant frite, comme il est marqué ci-devant, vous faites une saussé à Robert. Voici

Voici la manière comme on la fait. Prenez des oignons, & coupez-les en dez, ou en tranches; passez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre; étant colorés, poudrez-les d'un peu de farine, & mouillez-les d'un bouillon de poisson, ou jus maigre; les laissez-mitonner à petit feu: étant cuits, mettez votre queue de Moruë frite, ou vos filets, mitonner dans la fausse Robert; lorsque vous êtes prêt à servir, voyez que votre ragoût soit d'un bon goût; si elle n'étoit pas assez liée, mettez-y un peu de coulis; mettez-y un peu de moutarde, & un peu de vinaigre: dressez votre queue de Moruë ou vos filets dans un plat, & vuidez votre fausse Robert par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. L'on peut la servir sans la faire mitonner dans la fausse; pour cet effet, votre fausse étant finie, vous la mettez au fond d'un plat, & arrangez les filets par-dessus; & la servez chaudement pour Entrée, ou hors-d'œuvres. L'on sert ces queues de Moruës, & ces filets frits, avec un ragoût de concombre de même que celui-ci; au lieu de mouiller de jus, vous le mouillez de bouillon de poisson, la chicorée la même chose.

*Queue de Moruë en Surprise.*

Prenez la chair d'une Carpes, & celle d'une anguille, avec un peu de persil, & un peu de ciboulé, quelques champignons; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, un peu de pain cuit dans de la crème ou du lait, des jaunes d'œufs crus, le tout bien haché ensemble, avec du beurre frais, selon la quantité qu'il y a de chair. Faites cuire

une queue de Moruë, c'est-à-dire, de Cabillan, tirez-en les filets; gardez l'arrête, & le bout de la queue qui y tient: faites un ragoût de champignons, truffes, que vous passez dans une casserole, avec un morceau de beurre, & de farine, & le mouillez de jus: vous le laissez mitonner, & le dégraissez bien: mettez-y quelques laitances de carpes, & vos filets de Moruë, & achevez de le lier d'un coulis d'écrevices, ou d'autres. Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & mettez-le en un endroit pour qu'il refroidisse: Mettez votre arrête de Moruë, & laissez-y tenir le bout de la queue dans un plat d'argent ou tourtière; formez-en une queue de Moruë avec votre farce; faites-y un bord autour, de la hauteur de trois doigts, & y mettez votre ragoût dedans, & la couvrez de la même farce; & avec un œuf batu: vous y tremperez un couteau pour arranger votre farce, pour la rendre bien unie; faites fondre un morceau de beurre frais, & mettez-le par-dessus, & la panez de mie de pain bien fine, & la faites cuire au four au sous un couvercle de tourtière, & qu'elle soit de belle couleur, & la servez chaudement pour Entrée. Il faut remarquer, que lorsque vous la mettez cuire dans une tourtière, il faut mettre par-dessous des petites tranches de pain bien minces, ou une petite abaisse de pâte, afin de l'empêcher de s'attacher, pour qu'elle se glisse mieux dans un plat pour la servir.

*Moruë à la Sainte Mentoux.*

Faites cuire un couple de queues de Moruës dans l'eau bouillante; étant cuites, ôtez-en les filets,

filets, & laissez-les le plus grands que vous pourrez : faites une sauffe avec du beurre frais, une pincée de farine, du persil haché, quelques truffes, champignons hachez, quelques câpres, poivres, & muscade, & de la crème douce, & mettez vos filets de Moruë dedans, & les faites mitonner à petit feu sur un fourneau. Voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ne soit pas trop salée, & la laissez refroidir; mettez un hachis de carpes au fond d'un plat. Vous trouverez la manière de le faire, au Chapitre des Carpes; garnissez le tour de votre plat de vos filets de Moruë, & qu'ils ne couvrent point le hachis qui est dans le milieu, & le panez partout d'une mie de pain bien fine, & le mettez au four qu'il prenne une belle couleur, & le servez chaudement pour Entrée, où pour hors d'œuvre.

*Moruë à l'Italienne.*

Ayez de la Moruë blanche bien désalée, & écaillée; faites-la cuire à grand eau, un bottillon suffit; prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, de la ciboule hachée, du persil, de l'ail & fines herbes; tirez votre Moruë de l'eau, & la mettez dans cette casserole dessus votre beurre; mettez-y un verre de bonne huile, une pincée de poivre concassé, le jus d'une orange; mettez votre Moruë sur le feu, & remuez-la toujours afin qu'elle se lie: étant liée, & de bon goût, dressez-la dans le plat que vous voulez servir, & servez chaudement pour Entrée.



*Moruë sèche.*

Prenez de la Moruë sèche, & la coupez par morceaux, & la faites tremper du soir au lendemain; faites-là cuire à grande eau: prenez une casserole, & y mettez un bon morceau de beurre, de la ciboule, persil haché, poivre concassé: tirez votre Moruë de l'eau, & la mettez sur cet appareil, & y mettez des oignons cuits dans la braïse; mettez votre Moruë sur le feu, & remuez toujours jusqu'à ce qu'elle se lie; étant liée, & de bon goût, dressez-là dans son plat, & servez chaudement pour Entrée.

*Moruë à la Prouençale.*

Faites cuire votre Moruë comme celle ci-devant; prenez une casserole; mettez-y un verre de bonne huile, du persil, de la ciboule hachée, un demi verre de vin blanc, deux gouffes d'ail, un couple de jus de citron, un peu de mie de pain; prenez votre Moruë, & la mettez par petits morceaux dans votre appareil; mettez-là sur le feu: goûtez votre Moruë, & lui donnez du goût; ensuite, dressez-là dans son plat, & servez-là chaudement pour Entrée.

*Moruë à la Hollandoise.*

Prenez de la Moruë qui soit bien dessalée, & bien écaillée, la plus blanche que vous pourrez trouver; faites cuire de petites carottes à l'eau: vos carottes étant cuites, vous jetez votre Moruë coupez en filets ou en grandes pièces, dans cette même eau: votre Moruë étant cuite, vous la dressez

sez dans son plat, & entre chaque pièce de Moruë, deux ou trois petites carottes, & tout autour; il faut avoir du persil layé & haché, tout prêt, & des œufs durs hachés; si l'on veut: on met par-dessus la Moruë en servant. Mettez dans une sautière une sausse au persil, & dans une autre, une sausse blanche, avec de la moutarde, & servez chaudement pour Entrée.

*Moruë à l'Angloise.*

Prenez de la Moruë bien dessalée, que vous écaillez, & faites cuire à l'eau; ensuite, vous faites durcir des œufs: vos œufs étant durs, pelez-les & les hachez bien menus, & mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de sel, & poivre; ensuite, mettez-y vos œufs hachés; mettez la casserole sur le feu, & liez la sausse: votre sausse étant liée, tirez votre Moruë égoutter, dressez-la, & votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.



## CHAPITRE IX.

## Des Perches.

*Perches à l'Armenienne.*

Prenez des Perches la quantité que vous jugerez à propos; écaillez-les, & les vuidez & lavez proprement: fendez-les par le ventre jusqu'à la queue; mais que les deux morceaux se tiennent ensemble. Mettez dans une casserole sur le feu, du beurre, avec du persil, & ciboules hachées: le beurre étant fondu, mettez-y vos Perches, & les assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, fines épices; & leur laissez prendre goût: ensuite, les panez de mie de pain bien fine, & les mettez griller doucement; étant grillées, & prêt à servir, faites une sausse avec un morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, un peu d'eau, un peu de câpres, des anchois, & un peu de muscade; mettez-les dans une casserole sur le feu, liez la sausse; étant liée, & les poissons cuits, dressez la sausse dans le plat, & vos Arméniens par-dessus, servez-les chaudement pour Entrée.

*Perches à la Hollandoise, sausse aux Oeufs.*

Écaillez-les, vuidez-les, & les lavez bien proprement; mettez de l'eau au feu, & quand elle

elle bouill, mettez-y du sel; ensuite, goûtez-le, & il faut que le sel domine: mettez-y vos Perches. Pour faire la sausse, prenez deux ou trois jaunes d'Oeufs crus, un peu de muscade: déliée dans du vinaigre, un peu d'eau; ajoutez-y un bon morceau de beurre; & un peu de fleur de muscade (la quantité du vinaigre doit être selon sa qualité) mettez-la sur le feu, afin qu'elle se lie; prenez garde qu'elle ne tourne; étant liée, & de bon goût, tirez vos Perches, & les laissez égoutter: étant prêt à servir, dressez-les dans leur plat, & vôtre sausse par-dessus; servez-les chaudement pour Entrée.

*Perches d'une autre façon.*

Vuidez-les, & les lavez; mettez-les dans une casserole avec des tranches d'ognons, persil, basilic, thim, laurier, sel, & un peu de vinaigre; achevez de les couvrir d'eau, & les mettez cuire; étant cuits, tirez-les, & les écaillez: ensuite, remettez les nageoires, & les dressez dans leur plat, avec une sausse blanche; & un peu piquante par-dessus.

*Perches grillées.*

Écaillez-les, vuidez-les, & les lavez; essuyez-les, & les mettez dans une casserole avec un oignon ou ciboule hachée, persil haché, fines herbes, & un morceau de beurre. Ensuite, mettez-les sur des cendres chaudes pour prendre goût, & les faites griller; étant grillées d'un côté, tournez-les de l'autre; & étant cuits, & prêt à servir, tenez une sausse toute prête, comme il est marqué ci-dessus; dressez-les dans leur

plat. Mettez dans une casserole un morceau de beurre poudré de farine, avec un peu d'eau, & un filet de vinaigre: liez la sausse; étant liée, mettez-y un anchois haché, une pincée de câpres; que votre sausse soit de bon goût, & la mettez sur vos Perches, & les servez chaudement pour Entrée.

*Ombakeerde Armenian.*

Sont des Perches pesant une livre ou environ: écaillez-les, fendez-les, & les assaisonnez de fleurs de noix de muscade, sel, biscuit pilé, tranches de citron, & lit de beurre. Renversez le dehors en dedans; ficellez-les, & les grillez jusqu'à leur cuisson: desicellez-les, servez-les ouverts avec beurre fondu, & jus de citron.

*Perches, apellés Doopuis.*

Sont des Perches, dont trois pesent ordinairement deux livres: écaillez-les, & faites trois incisions de chaque côté, jusqu'à l'arrête en glissant, & qui étant cuits, à l'eau, & au sel, à proportion de leur grosseur, & égoûtés, l'on les sert avec une sausse blanché, & racine de meredis rapée, ou bien une sausse maigre. Vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des Sausses maigres.

*Le Pietercely Baars.*

Sont de grosses Perches, qui sont ciselées des deux côtés, jusqu'à sur l'arrête, & bouillies comme ceux ci-dessus. L'on les sert avec une sausse de persil haché bien menu, & bouilli, mêlée

lée de bon beurre frais; la fausse doit être bien liée, & le persil verds. Cette même fausse sert pour les Schelvis, & Molenaar.

*Autres Perches, à la Française.*

Prenez des Perches grosses ou petites; videz-les, & les lavez: mettez-les dans une casserole, assaisonnez-les de sel, poivre, cloux de girofle, ognons coupez en tranches, persil en branches, laurier, & vinaigre; mettez-y, ensuite, de l'eau, faites qu'elles y nagent, & les faites cuire; étant cuites, tirez-les, & les écaillez: mettez-les dans un plat ou autre vaisseau, & mettez leur eau par-dessus, après l'avoir passé par le tamis: tenez-les chaudement. Quand vous êtes prêt à servir, faites-les égoûter, mettez-les dans leur plat avec une saussé blanche aux anchois, & câpres. Une autrefois, vous pouvez les servir avec un coulis d'écrevices; vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis.

*Water-Vis.*

Sont des Perches de différentes grosseurs, quelques unes grosses comme le doigt, & plus ou moins: écaillez-les, & en les écaillant, glissez un couteau, depuis les oreilles, jusqu'au long du corps, & les mettez d'abord dans l'eau sans les vuidier: ensuite, prenez de petits brochets, écaillez-les, videz-les, & les ouvrez en deux, depuis les oreilles jusqu'à la queue, dont vous remettrez les deux bouts dans la gueule du brochet, représentant la figure d'un dauphin: prenez-en autant qu'il vous faudra pour faire votre

vôtre plat. Des petites plies, limandes, chevrettes, & écrevices peuvent se servir pour le même sujet : ensuite, vous retirerez votre poisson de l'eau, & le mettrez dans de l'eau fraîche, avec une poignée de sel. Quand vous êtes prêt à servir, mettez une marmite sur le feu, ou casserole, avec de l'eau; quand elle bouillira, mettez-y un bouquet de persil, une douzaine ou deux de racines de persil, qui soient fendues par les deux bouts, en quatre ou en six; vos racines étant cuites, tirez-les, & mettez dans leur eau trois ou quatre poignées de sel, plus ou moins, selon la quantité de vos poissons, & un demi-verre de vinaigre. Quand l'eau bouillira, goûtez-la; observez que le sel y domine: alors, mettez-y votre poisson; faites-lui faire quelques bouillons, jusques à ce qu'il soit cuit: ensuite, vous l'ôterez de dessus le feu, & y remettez vos racines, & le bouquet; & dans le même instant, il faut dresser votre poisson dans son plat, mettant par-dessus votre bouquet, & les racines de persil parcemées, avec autant de leur eau que le poisson y nage, & doit être servi sur le champ pour relever les Potages. Vous pouvez faire cuire vos racines dans une petite marmite avec de l'eau; & quand elles seront cuites, mettez-les dessus votre poisson, comme ci-devant.

### *Schelus.*

Écaillez, videz-les, & les lavez bien proprement, gardez-en les foies. Mettez de l'eau sur le feu à bouillir, la quantité qu'il faut pour cuire votre poisson; quand elle bouillira, mettez-y du sel, & puis votre poisson avec les foies,

&

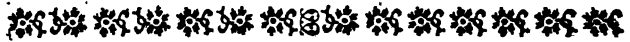
& les laissez cuire. Mettez dans une petite casserole du persil épluché, lavé, & haché bien menu; mettez-y un peu d'eau, & laissez bouillir votre persil à sec. Étant prêt à servir, tirez vos Schelvis à égôûter, dressez les dans leur plat. Votre persil étant à sec, tirez-le du feu, & y mettez un bon morceau de beurre, tournant toujours jusques à ce que la sausse soit liée, comme une sausse blanche, & la mettez sur vos Schelvis, ou dans une saussière. Servez-les chaudement pour Entrée.

*Schelvis grillés.*

Ecaillez-les, videz-les, & les lavez bien proprement, essuyez-les, & les faites égôûter; faites fondre du beurre dans une casserole; étant fondu, mettez-y vos Schelvis, faites-les bien tremper dans le beurre, poudrez-les; & les mettez sur le gril; étant grillées, & prêt à servir, faites une sausse blanche un peu piquante; avec des câpres, un anchois haché, & un peu de poivre concassé, & la liez; étant liée, versez-là sur votre Schelvis, & les servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous les ciselerez, & poudrez de sel, & de poivre, & les mettrez dans une tourtière, ou plat d'argent; vous les arroserez d'une sausse blanche, assaisonnez de persil, & ciboules hachées, & panerez de mie de pain, & les ferez cuire au four; étant cuits, vous les servirez chaudement, avec une sausse autour: vous pouvez faire des Merlans & autres Poissons de même.







## CHAPITRE X.

Des Merlans , Eperlans , &  
Maqueraux.*Merlans frits.*

**P**renez des Merlans , les écaillez , vuides & lavez ; étant lavez , essuyez-les bien , les poudrez de farine , & les faites frire , & que vôtres friture soit bien chaude ; étant frits , dressez-les dans leur plat que vous voulez servir , avec une serviette dessous , & servez chaudement pour un plat de rôt.

*Merlans grillés.*

Vos Merlans étant écailés , vuidés & lavés , essuyez-les bien , & les mettez dans un plat avec du sel , poivre ; faites fondre du beurre , & le mettez dessus , & les tournez pour leur faire prendre du goût ; ensuite , mettez-les sur le gril , & les faites griller ; étant grillés , vous les servirez avec une saussé aux anchois , comme ceci ; mettez un morceau de beurre dans une casserole , avec une pincée de farine , du sel , du poivre , de la muscade rapée , un filet de vinaigre , un couple d'anchois hachez , une ciboule entière , & de l'eau ou du jus ; mettez  
vôtre

vôtre casserole dessus le fourneau ; & liez votre sausse ; étant liée ; dressez vos Merlans dans votre plat que vous voulez servir , & mettez votre sausse par-dessus vos Merlans , & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois , vous les pouvez paner , & les faire griller de même , en mettant dans la sausse un peu de moutarde , ou bien des racines meredis rapées , qui veut dire peypervorte , ou racines de raiforts.

*Merlans, d'une autre façon.*

Vos Merlans étant netoyez comme les autres ci-devant , mettez-les cuire dans l'eau , assaisonné de sel , & vous ferez une sausse comme ceci ; prenez une pincée d'estragon , une de beaume & une de persil ; étant épluchez & lavez , faites blanchir le tout ; étant blanchis , mettez-le dans l'eau froide ; ensuite , pressez bien le tout , & le hachez bien fin : mettez-le dans une casserole , avec un morceau de beurre , la moitié d'un citron coupé en petits dez , & trois ou quatre jaunes d'œufs crus , une pincée de fleur de muscade , du sel , du poivre , un filet de vinaigre ; & votre poisson étant cuit , tirez-le égouter , & mettez votre sausse sur le feu ; & la remuez avec une cuillère de bois ; & prenez garde que la sausse ne tourne ; étant liée , dressez vos Merlans dans le plat que vous voulez servir , & mettez votre sausse par dessus , & servez chaudement pour Entrée.

*Eperlans frits.*

Prenez des Eperlans , les écaillez , vuidez & lavez ; étant lavez , laissez-les égouter ; ensuite ,  
pou-

poudrez-les de farine , & les faites frire à grande friture , & bien chaudes ; étant frits d'une belle couleur , poudrez-les d'un peu de sel menu ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir , & dressez vos Eperlans dessus , & les garnissez de persil frit , & les servez pour un plat de rôti. Une autrefois , vous les panerez , & les ferez frire de même , en les trempant dans de l'œuf.

*Eperlans à la Provençale.*

Vos Eperlans étant bien netoyez , & lavés , faites-les égoûter ; prenez une pincée de fenouil bien haché , & le faites piler dans un mortier , avec deux ou trois gousses d'ail : étant bien pilé , mettez -y un verre de vin blanc , & du verjus , ou bien le jus de deux citrons ; mettez le tout dans une casserole , avec un bon verre d'huile , & trois à quatre jaunes d'œufs ; assaisonnez de sel , poivre , muscade ; poudrez vos Eperlans de farine , & les faites frire à grande friture , & bien chaudes , que vos Eperlans soient secs , sans qu'ils soient pourtant brûlez ; étant frits , mettez votre sausse sur le feu , & la tournez avec une cuillère de bois , & prenez garde qu'elle ne tourne ; votre sausse étant liée , mettez vos Eperlans dedans , en sortant de la friture , & il faut que votre sausse soit aussi toute prête , & les tournez quelques tours , & les servez sur le champ tout bouillants. Vous pouvez faire des goujons dans le même goût ; comme aussi toutes sortes de poissons coupez en filets , & des huitres , après qu'elles sont frites.

*Eper-*



proprement que vous pourrez. Cela se sert froid pour Entremêts. Vous pouvez servir dans ce même goût, des truites, des viyes, des soles, des goujons, & autres poissons.

*Maqueraux à l'Angloise, aux Ecrevices.*

Faites griller des Maqueraux, étant grillez, arrangez-les dans un plat, & les ouvrez; ayez un coulis d'Ecrevices tout prêt, qui soit bien rouge; prenez les queueës d'Ecrevices, & les hachez, & les assaisonnez d'un peu de sel, poivre, fines herbes, un morceau de bon beurre; mettez-y un peu de coulis d'Ecrevices, & mêlez bien le tout ensemble avec des œufs d'Ecrevices, si vous en avez; remplissez-en le corps de vos Maqueraux, & les refermez. Entre chaque Maqueraux, vous mettrez un peu de cet assaisonnement, & dessous. Mettez un morceau de beurre dans une casserole, & un peu de farine, & un peu d'eau ou de jus, & liez votre fausse; étant liée, mettez-y votre coulis d'Ecrevices, & observez qu'il soit d'une belle couleur, & de bon goût, & en mettez un peu par-dessus vos Maqueraux, & les mettez au four l'espace d'une demi-heure. Etant cuits, égouttez-en le beurre qui sera devenu en huile, & remettez vos Ecrevices par-dessus, ou bien votre coulis naturel d'Ecrevices, & un de citron, & servez chaudement. Vous pouvez les servir aussi, en y mettant la fausse aux Ecrevices dans le corps, & les refermez, & les arrosez de la même fausse ci-dessus, & les servir de même. Vous pouvez mettre toutes sortes de bon poissons de même.

*Maqueraux grillés, à la sausse au pauvre  
homme*

Prenez des Maqueraux, les vuidez & les lavez, & les mettez égoûter; ensuite, mettez-les dans un plat avec du sel, & du poivre fin, & fendu par-dessus le dos auparavant: faites fondre du bon beurre que vous mettez par-dessus, & ayez soin de les tourner pour qu'ils prennent du goût; ensuite, faites-les griller de tous les deux côtés en les tournant: étant grillés, tirez-les, & les mettez dans un plat, & les ouvrez par-dessus le dos, & mettez du beurre par-dedans, tout du long, & l'assaisonnez de sel, de poivre, persil, & ciboules hachées; ensuite, refermez vos Maqueraux, & mettez-les sur des cendres chaudes, & ayez soin de les retourner de tems en tems, afin que le beurre se fonde & prenne du goût, de là, vous-y mettez un demi verre d'eau; ensuite, dressez-les dans leur plat, & ouvrez-les en deux, & mettez leur sausse par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

*Autres Maqueraux, à la sausse rousse.*

Vôtre Maquerau étant vidé, lavé, & nettoyé, & assaisonné comme l'autre ci-devant, faites-le griller, mettez un bon morceau de beurre dans une casserole: étant roux, mettez une bonne poignée de persil; & votre persil étant frit, tirez-le; & votre Maquerau étant grillé, dressez-le dans son plat, & vous l'ouvrirez en deux, & ôterez l'arrête, que vous ferez griller, & l'assaisonnez de sel, de poivre concassé, un filet de vinaigre, & y mettez votre beurre roux

## 100 L É C U S I N I È R

par-dessus, en prenant garde de ne pas mettre le fond de la casserole; ensuite, votre persil par-dessus, & vos arrêtes, & servez chaudement pour Entrée.

### *Autres Maqueraux, au fenouil & grozeilles, dans la saison.*

Vos Maqueraux étant lavés, vidés, & fendus sur le dos, mettez-les dans un plat avec du sel, du poivre, & du beurre fondu, & les tournez par qu'ils prennent du goût, vous mettez du fenouil sur le grill; & ensuite, vos Maqueraux étant grillés d'un côté, vous mettez du fenouil par-dessus, & les faites griller de l'autre: mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, une bonne pincée de fenouil hachée, & Passaisonné de sel, de poivre, & de muscade, une pincée de farine pour lier la sauce, avec un filet de vinaigre, un peu d'eau; mettez votre sauce sur le feu, & liez-la; votre sauce étant liée, mettez-y des grozeilles blanches; & vos Maqueraux étant cuits, dressez-les dans leur plat, & les ouvrez par le dos, que votre sauce soit d'un bon goût & la mettez dessus, & servez-les chaudement pour Entrée. Vous pouvez les servir aussi, avec une sauce blanche.

### *Autres Maqueraux, à l'Angloise.*

Vos Maqueraux étant vidés, & lavés comme ci-devant, faites-les cuire à l'eau & au sel; & étant cuits, mettez-y une sauce au fenouil & au grozeilles, comme ci-dessus, & servez chaudement. Vous pouvez aussi les servir, avec une sauce blanche naturelle. *Ma-*

*Maqueraux en gras.*

Lavez vos Maqueraux, vuidez-les, laissant les laitances, & les piquez de petit lard. Garnissez une tourtière de bardes de lard, tranches d'ognons, citron, & basilic; assaisonnez de sel, poivre, & y mettez vos Maqueraux, les assaisonnant, & les couvrant des mêmes choses que dessus. Faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière. Etant cuits, mettez une sausse à l'italienne ou essence dans le plat que vous voulez servir, & vos Maqueraux par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous mettrez dans une casserole quelques tranches de veau, de jambon, & d'ognons, que vous mouillerez de bouillon, & que vous ferez cuire. Etant cuits, vous passerez le bouillon dans une casserole, & vous le remettrez sur le feu pour le faire réduire en caramel, & vous y mettrez vos Maqueraux, pour qu'ils se glacent, & les ferez cuire de même. Une autrefois, vous les pouvez faire cuire dans votre glace: on les peut aussi farcir dans le corps si on veut.







## CHAPITRE XI.

## Des Barbuës , Plies &amp; Limandes.

*Filets de Barbuë, piquez.*

**P**renez une Barbuë, habillez-là, & vuidez-là; ensuite, levez-en des filets, & les faites piquer de petit lard; étant piqué, mettez dans une casserole une bouteille de vin blanc, assaisonné de sel, persil, ciboules, tranches de citron, fines herbes, quelques cloux; ensuite, vous faites une glace de quelques morceaux de veau, & quelques tranches de jambon, un oignon coupé en quatre, & le mouillez de bouillon; ensuite, mettez-le bouillir; votre veau étant cuit, passez un moment vos Filets dans ce bouillon, & le tirez égoûter; ensuite, passez le bouillon dans une casserole, & le laissez réduire jusqu'à ce qu'il soit en caramel, & y mettez vos Filets, le lard dans le caramel; & le mettez sur des cendres chaudes, pour qu'il se glace tout doucement: vos Filets étant glacés comme il faut, & prêt à servir, mettez une ravigotte dans le plat, & vos fricandeaux de Barbuë dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la ravigotte, au Chapitre des Sausses en ravigotte.

*Autre Barbuë, en gras.*

Prenez une Barbuë, habillez-là, vuidez-là, lavez-là, & la faites égoûter; ensuite, mettez dans une casserole ronde des bardes de lard, quelques tranches d'ognons, du basilic, feuilles de laurier; mettez-y vôtre Barbuë, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous citron en tranches, & couvrez-là de bardes de lard, & mettez-y une bouteille de vin blanc, & d'eau; faites-là cuire: étant cuite, tirez-là égoûter, & la dressez dans son plat, & mettez dessus une essence de jambon, où bien une fausse à l'Italienne, vous la trouverez au Chapitre des Coulis & Sausses, & servez chaudement pour Entrée.

*Barbuë aux Ecrevices, en gras.*

Prenez une Barbuë, & la faites cuire tout doucement comme ci-dessus; étant cuite, tirez-là égoûter, & la dressez dans le plat que vous voulez servir, & mettez un coulis d'Ecrevices par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la manière de faire ce coulis, au Chapitre de Coulis gras.

*Barbuë à l'Italienne.*

Prenez une moyenne Barbuë, la vuidez, la lavez, & la faites égoûter; prenez une grande tourtière, & y mettez des bardes de lard, tranches d'ognons, basilic, laurier, citron coupé en tranches; mettez-y vôtre Barbuë, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines épices, jus de citron, & tranches de citron: couvrez-là de quelques bardes de lard, & la faites cuire

au four ; hachez une douzaine d'échalotes & champignons ; mettez-les dans une casserole avec un verre de vin de Champagne, du jus, un peu d'essence ; mettez la saute chauffer, en y mettant deux cuillerées à bouche de bonne huile, le jus de deux citrons, un peu de sel, poivre concassé : votre Barbuë étant cuite, tirez-la égoutter, & la dressez dans son plat, & mettez votre saute par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Autre Barbuë piquée.*

Prenez une Barbuë de la grandeur du plat que vous voulez servir ; videz-la, & la faites laver ; coupez les nageoires, & la faites piquer de petit lard : étant piquée, garnissez un plat d'argent, ou une tourtière de bardes de lard, & y mettez pour assaisonnement, quelques tranches d'ognon, quelques tranches de citron, une branche de basilic ; ensuite, mettez-y votre Barbuë & du sel menu par-dessus ; ensuite, couvrez-la de bardes de lard, & la mettez cuire au four : étant cuite, tirez-la, & la dégraissez bien ; mettez-la dans son plat proprement, & un coulis à l'Italienne dessous, ou une ravigotte, & servez chaudement pour Entrée.

*Barbuë grillée, à l'Italienne, en maigre.*

Prenez une Barbuë selon la grandeur de votre plat, & la faites vider & laver : étant lavée, essuyez-la, & coupez les nageoires ; poudre-la de sel, poivte dessus & dessous ; mettez-la dans un plat avec un couple de verre de bonne huile, & le jus d'un couple de citrons, & de

de feuilles de laurier : arrangez vos feuilles de laurier sur le gril, & y mettez vôtre Barbuë, & la faites griller en l'arrofant de cette marinade : étant cuite d'un côté, tournez-la de l'autre, en achevant de l'arrofer de cette même marinade : étant cuite, prenez des échalotes, les épluchez, & les hachez ; mettez-les dans une casserole avec de jus de deux ou trois citrons, & un peu d'huile, du sel ; poivre concassé ; dressez vôtre Barbuë sur son plat, & mettez vôtre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. On peut servir un morceau de Barbuë également qu'une Barbuë entière, & on la peut servir également un jour maigre, comme un jour gras, parcequ'elle ne se fait pas autrement à l'Italienne grillée.

*Autre Barbuë, à la sausse à l'Italienne.*

Faites cuire vôtre Barbuë au court-bouïllon ; étant cuite, tirez-la égoûter, & la dressez dans son plat, & mettez une sausse à l'Italienne dessus. Vous trouverez la manière de la faire, aux Chapitres des sausses & Coulis.

*Autre Barbuë.*

Prenez une Barbuë selon la grandeur de vôtre plat, la vuidez, & la lavez ; ensuite, faites-la cuire à l'eau & au sel : prenez une pincée de baume, une pincée d'estragon, & le faites blanchir ; étant blanchis, mettez-le dans l'eau froide, & le pressez ; ensuite, hachez-le bien fin ; mettez-le dans une casserole avec trois ou quatre jaunes d'œufs, un demi verre d'huile, un demi verre de vin blanc, le jus d'un citron, un

peu de sel, un morceau de beurre, un anchois haché : & un peu de muscade : tirez votre Barbuë de l'eau, & liez votre sausse : votre Barbuë étant égoûtée, dressez-là dans son plat, & votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Autre Barbuë, à la sausse au Persil.*

Prenez une moyenne Barbuë, la vuidez & la lavez ; faites cuire votre Barbuë à l'eau & au sel : votre Barbuë étant cuite, faites blanchir du Persil, pressez-le bien & le hachez ; étant haché, mettez-le dans une casserole avec un anchois haché ; la moitié d'un citron coupez en petits dez, & l'assaisonné de sel, poivre, un morceau de beurre, une petite pincée de farine, & une goûte d'eau ; étant prêt à servir, tirez votre Barbuë égoûter, & liez votre sausse ; dressez votre Barbuë dans son plat, & votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Barbuë aux fines herbes.*

Prenez une moyenne Barbuë, la vuidez & la lavez ; étant lavée, coupez les nageoires, & l'essuyez ; mettez dans une casserole, un peu de ciboule, persil, & des fines herbes hachées, assaisonnez de sel, poivre, & un morceau de beurre, & y mettez votre Barbuë, & la laissez sur des cendres chaudes à prendre du goût, & la tournez des deux côtes ; ensuite, tirez-là & la panez de mie de pain bien fine, & la faites griller ; & quand votre Barbuë sera grillée d'un côté, tournez-là de l'autre ; étant cuite, dressez-là dans son plat, & vous mettrez une

re-

remoullade chaude deffous , ou bien une fausse à Robert , ou bien un jus à l'échalotes.

*Barbuë en filets , à la Ste. Menoux.*

Prenez une Barbuë , la vuidez & la lavez bien proprement ; ensuite, levez les filets aussi proprement que vous pourrez ; prenez une casserole , & y mettez un morceau de beurre ; & quelques tranches d'ognon , du persil , basilic en branches ; ensuite , vous y arrangerez vos filets , & les couvrirez de tranches d'ognon , tranches de citron ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes en branches , & y mettez un couple de verre de vin blanc , & les mettez cuire tout doucement : étant cuites , tirez-les , & les panez de mie de pain fines , & les arrangez dans une tourtière , & les faites prendre couleur au four , ou bien faites-les griller ; ensuite , étant grillées , servez-les dans leur plat , avec une petite remoullade deffous , ou une fausse au beurre , ou bien avec une ravigotte , & servez chaudement pour petite Entrée , ou hors d'œuvre.

*Barbuës marinées , & frites.*

Ayez de petites Barbuës , après les avoir vidées & lavées , vous en ôtez la tête & les nageoires ; ensuite , vous les coupez en filets , & vous les mettez mariner dans du vinaigre ; assaisonnez de sel , poivre , ciboules , persil , basilic , thin , laurier , tranches de citron , & les laissez mariner une heure ; étant marinées , tirez-les égoutter , & les trempez dans la farine , & les faites frire ; étant frites , vous les dressez dans leur plat , & les garnissez de persil frit , & les ser-

servez pour petite Entrée, ou hors d'œuvre; on peut aussi servir des Barbuës frites, pour rôti, en les faisant frire entières.

*Barbuë au court-bouillon.*

Vuidez la Barbuë, & la lavez; mettez-la dans une poissonnière, ou casserole ronde; mettez-y du sel la quantité qu'il vous faut, dans une casserole, avec de l'eau, & la remuez de tems en tems, jusqu'à ce qu'il soit fondu, & la laissez reposer; ensuite, passez l'eau dans un linge, & la mettez dessus vôtne Barbuë, & un morceau de beurre: voyez qu'il y ait la quantité qu'il en faut, pour qu'elle cuise, & qu'elle soit un peu de haut goût; étant cuite, retirez la poissonnière: & la mettez sur des cendres chaudes, avec un couple de pintes de lait, & une feuille de papier dessus; & lorsqu'on est prêt à servir, tirez-la de la poissonnière; pliez une serviette sur le plat ou vous la voulez servir, & la dressez dessus, garnie de persil verd, & la servez chaudement pour plat de rôti, ou relevés, & servez avec deux sausses, une au persil, & l'autre avec une sausse aigre.

*Barbuë, à la sausse aux Anchois.*

Prenez une Barbuë, après l'avoir écaillée, vidée & lavée, faites-la cuire comme ci-deyant; vous la dressez sur un plat, soit entière ou en filets, & vous mettez dessus une sausse aux Anchois liée, ou une sausse blanche piquante. Elle peut également servir pour rôti, la dressant sur une serviette dessus son plat.

*Plies,*

*Plies, Quarlets & Limandes.*

Après les avoir vuidez, écaïllez, & lavez, vous les faites cuire à l'eau & au sel; étant cuits, vous les dressez, & les servez avec telle sausse que vous jugerez à propos. Et pour griller, vous mettez du persil, & ciboules hachées, avec du sel, du poivre, & un morceau de beurre dans une casserole, & le faites fondre, & y mettez vos Plies, ou Quarlets, ou Limandes, & les tournez deux ou trois fois, pour qu'elles prennent du goût, sans les mettre au feu; ensuite, vous les panez de mie de pain bien fine, & les faites griller: étant grillées, vous les pouvez servir avec une remottade dessous, ou autre sausse que vous jugerez à propos. Vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des Sausses.

*Matelote de Plies, Limandes, ou Quarlets.*

Prenez des Quarlets, les vuidez, & les lavez; étant lavez, coupez-en la tête & l'extrémité des nageoires, & les coupez en deux. S'il sont gros, prenez une casserole, & mettez-y un morceau de beurre frais, selon la quantité des poissons que vous aurez; vous-y mettrez ciboules, persil haché, & champignons, si vous en avez, une pincée de farine, & y arrangerez vos Plies; ensuite, les assaisonnerez de sel, poivre, & muscade rapée, un verre de vin blanc, un couple de verres d'eau; mettez votre casserole sur le feu, & les faites cuire doucement;  
étant



## 110 LE CUISINIER

étant cuites, & de bon goût, dressez-les dans leur plat, la fausse par-dessus, servez-les chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

### *Autres Plies.*

Prenez des Plies, après les avoir vidées, & lavées, il faut leur couper le bout de la tête, & la queue, & les mettre dans une casserole, avec du vin blanc, champignons, laitances, truffes, persil, ciboules, & thin, & un morceau de bon beurre manié d'un peu de farine : remuez-les doucement, de peur de les rompre. Étant cuites, & de bon goût, dressez-les proprement, qu'elles soient bien blanches, avec leur fausse par-dessus. Pour celles que l'on frit, on les farine; étant frites, de belle couleur, on les sert avec du persil frit, pour rôt. On les sert aussi grillées, avec une fausse blanche dessus.

### *Plies au coulis d'Écrevices.*

Les Plies étant vidées, & lavées, les arrangez dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre, d'ognons, de tranches de citron verts, de laurier, de basilic, de ciboules, de persil, de vinaigre, & les mettez cuire sur un fourneau : étant cuites, retirez-les, & les laissez dans leur court-bouillon prendre du goût. Faites une fausse avec de bon beurre frais, que vous mettrez dans une casserole, un couple d'anchois, deux ciboules entières, assaisonnez de sel, de poivre, & de muscade, une pincée de farine, un peu de vinaigre, & de l'eau : tournez la fausse sur le fourneau; étant liée, mettez-

y du coulis d'Ecrevices, jusques à ce qu'elle soit de la même couleur ; tirez vos Plies de leur court-boüillon, & les mettez dans un plat. Voyez que la fausse soit d'un bon goût, & la mettez sur vos Plies, & les servez chaudement pour Entrée.

*Plies aux fausses aux Anchois, & aux Câpres.*

Vos Plies étant cuites de même dans le court-boüillon, faites une fausse blanche : prenez une casserole, & y mettez du bon beurre frais, un couple d'Anchois, des Câpres, deux ciboules entières, & assaisonnez de sel, de poivre, & de muscade, & y mettez un peu de farine, un peu de vinaigre, & de l'eau, & tournez la fausse sur un fourneau : tirez les Plies du court-boüillon, les mettez égoûter, & les dressez dans un plat. Voyez que la fausse soit d'un bon goût, & la mettez par-dessus, & les servez chaudement. On les peut servir avec la même fausse, en les faisant griller : on les peut paner aussi & les griller de même.

*Salade de Barbuë.*

Vous faites cuire votre Barbuë au court-boüillon, & la laissez refroidir ; étant froide, vous la coupez en filets, dont vous en garnissez un plat avec de la petite Salade, & vous l'assaisonnez de sel, poivre, vinaigre & huile ; où bien, vous y faites une remoullade, que vous trouverez au Chapitre des Sausses.

*Sala-*

*Salade de Vives.*

Prenez des Vives, après les avoir vidées & lavées, faites-les frire ou griller, & les laissez refroidir : étant froides, coupez les têtes & les queues, & les coupez par filets, les arrangez dans un plat, & les garnissez de cerfeuil; hachez, des petites câpres, les assaisonnez de sel, de poivre, d'huile, de vinaigre, & les servez. Vous pouvez faire toutes sortes de Salades de poissons de cette façon, en y ajoutant des câpres, anchois, & des petits oignons blancs cuits à la braise, ou cuits à l'eau: ou les façonnent comme on le juge à propos; il n'y a que la manière qui en fait la beauté.



## C H A P I T R E X I I .

## Des Thons &amp; Tanches.

*Thon.*

C'Est un gros poisson de Mer, qu'on fait mariner en Provence, & que l'on mange en salade; vous le pouvez manger en caisse: faites une petite caisse de papier, beurrez-la, & y arrangez de vôtre Thon coupé par petites tranches: en faisant un lit de Thon, vous l'assaisonnerez de persil, ciboules, poivre, fines herbes, continuez de même; mettez un peu de beurre frais par-dessus & les panez d'une mie de pain bien fine: faites-le cuire au four ou sous un couvercle de tourtière, & lui faites prendre couleur, & le servez chaudement. Lorsqu'on peut avoir le Thon frais, on en fait des pâtés chauds, & froids, de la même manière que les pâtés de saumon, & vous en faites de la même manière d'autres Entrées, de même que des saumons.

*Thon à la broche.*

Coupez du Thon par gros morceaux, la valeur de deux livres chacun, ou plus, & le piquez de lardons d'anguilles, & d'anchois; mettez-le à la broche: faites une marinade de cette manière: prenez une demi chopine de vinaigre, avec un oignon coupé par tranches, quelque

## III. LE CUISINIER

tranches de citron , des ciboules entières , du poivré , du sel , une feuille de laurier , & du beurre ; & mettez la poivrade dessous le Thon , & l'arrosez toujours en cuisant ; étant cuit , tirez-le de la broche : prenez le dégoût & la marinade qui reste , & la dégraissez bien , & la liez de coulis , & y mettez quelques câpres : voyez qu'elle ne soit point trop salée ; dressez le Thon dans le plat que vous voulez servir , & mettez la marinade dessous , & le servez chaudement. Vous pouvez le servir avec une sausse à l'Italienne ou à l'Espagnole.

### *Tanches , à l'Italienne.*

Ayez des Tanches limonnées , vidées , & lavées bien proprement ; coupez-en les nageoires , le bout de la queue , & les têtes en vives : mettez-les dans une casserole , assaisonnez-les de sel , poivre , persil , ciboules hachées , champignons , truffes vertes , si vous en avez , mouillez-les d'une demi bouteille de vin blanc ou de Champagne , un peu de jus maigre ou gras , un demi verre de bonne huile , la moitié d'un citron coupé en tranches ; après en avoir ôté l'écorce , une gouffe d'ail hachée : faites cuire vos Tanches ; étant cuites , tirez-en les tranches de citron ; observez qu'il soit d'un bon goût , & le liez avec un peu de coulis maigre , ou gras , ou bien d'un petit morceau de beurre manié dans de la farine : dressez vos Tanches , dans le plat que vous voulez servir , & la sausse par-dessus , pour petite Entrée , ou pour grande ; la grande quantité de Tanches fera un grand plat. Vous pouvez accommoder le ton ou autres Poissons de la même manière.

*Tan-*

*Tanches frites.*

Il faut faire bouillir de l'eau ; & lorsqu'elle boüil, la retirer de dessus le feu , & y mettre les Tanches , en les remuant : retirez-les , & les limonnez , qu'elles soient bien propres , & les essuyez bien : vuidez-les , & les fendez par le dos , & les poudrez d'un peu de sel , & de farine , & les faites frire : étant frites , & d'une belle couleur , tirez-les , les mettez égoûter , & les dressez dans le plat que vous voulez les servir , & servez chaudement.

*Fricassée de Tanches au blanc.*

Les Tanches étant limonnées , vuidez-les , & coupez-en la tête ; fendez-les par le milieu , & les coupez en six ; l'avez-les bien , & les essuyez ; mettez du beurre dans une casserole , & la mettez sur un fourneau : le beurre étant fondu , mettez-y les Tanches qui sont coupées , avec des champignons ; assaisonnez-les de sel , de poivre , d'un bouquet ; passez le tout ensemble : étant passé , mettez-y un peu de farine , & le mouillez d'un peu d'eau chaude ; faites boüillir une demi boüteille de vin blanc , la mettez dans la Fricassée : étant diminnée à propos , préparez une liaison avec trois ou quatre jaunes d'œufs , que vous délayez avec un peu de verjus , ou bien un peu de vin blanc boüilli , & en liez la Fricassée , comme une Fricassée de poullets ; mettez-y un peu de persil haché , un peu de muscade : voyez que la Fricassée soit d'un bon goût , la dressez proprement dans le plat que vous voulez la servir , & la servez chaudement.

## 116 LE CUISINIER

### *Fricassée de Tanches, au roux.*

Les Tanches étant limonnées, videz-les, & leur coupez la tête; fendez-les en deux, & les coupez en quatre ou en six morceaux; lavez-les bien, & les essuyez; mettez un morceau de beurre dans une casserole, & y mettez un peu de farine, & le faites roussir: étant roux, mettez les Tanches dans la casserole, avec des champignons, & les assaisonnez de sel, de poivre, d'un bouquet: étant passée, mouillez-là à demi de bouillon de poisson, ou bien de jus d'ognons; faites bouillir une demi bouteille de vin blanc, & la videz dedans: étant cuite, pour l'achever de lier, il faut y mettre du coulis: voyez qu'elle soit d'un bon goût, dressez-là proprement dans le plat que vous voulez la servir, & la servez chaudement. Dans la saison des asperges, & des artichaux, vous y en pouvez mettre, les ayant fait blanchir auparavant.

### *Tanches farcies.*

Les Tanches étant limonnées, fendez-les tant-soit-peu par le dos, & avec la pointe du couteau détachez la peau, & la coupez par le bout de la queue, & par le bout de la tête, & la tirez: ayant tiré l'arrête, desosse une Tanche, ou bien une carpe; mettez la chair sur une table avec des champignons, un peu de persil, & des herbes hachées, & assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, & tant-soit-peu de fines herbes; hachez bien le tout ensemble: mettez-y du beurre frais la quantité qu'il en faut, avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus, de la mie de pain

pain cuite dans de la crème ; hâchez le tout ensemble ; étant haché, farcissez-en les Tanches : étant farcies , coupez-les ; mettez du beurre raffiné dans une casserole sur un fourneau : étant chaud , farinez tant-soit-peu les Tanches , & les faites frire une à une : étant de belle couleur , tirez-les ; mettez la grosseur de deux œufs de beurre dans une casserole sur un fourneau : étant fondû , mettez-y un peu de farine , & le remuez toujours : étant roux , mouillez-le de botuillon de poisson , ou de jus d'ognons , & d'un peu de vin blanc ; mettez vos Tanches dans la sausse ; assaisonnez-les de sel , de poivre , d'un bouquet , & les laissez cuire à petit feu : étant cuites , tirez-les , & les dressez dans le plat que vous voulez les servir , & y mettez dessus votre ragoût . Une autrefois , au lieu de les faire frire , vous les mettez dans un petit assaisonnement , & mettez un ragoût de laitances par-dessus . Vous pouvez une autrefois , y mettre un ragoût de queués d'écrevices , ou bien d'huitres . Vous trouverez la manière de faire les ragoûts au Chapitre des Ragoûts .

### *Tanches en Casserole.*

Les Tanches étant farcies de la manière qu'il est marqué ci-dessus , frotez un plat d'argent ou tourtière de beurre , & assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes , & fines épices ; un oignon coupé par tranches , quelques ciboules entières , y arrangez les Tanches dessus ; assaisonnez-les dessus comme dessous , & les arrosez de beurre fondu , les panez de mie de pain bien fines , & les mettez au four ; étant cuites , & d'une belle couleur , dressez-les proprement dans le plat que



vous voulez les servir, & les servez au sec. On les sert avec toutes sortes de sausses de légumes, que vous mettez dessous, ou bien quelques coulis d'écrevices, ou sausse aux anchois; il n'y a que le ragoût qui en fait la différence. On trouvera la manière de faire les ragoûts, au Chapitre des Ragoûts. Si vous les faites cuire dans un plat, vous y mettrez le persil, & la ciboules hachées, mêlez avec le beurre fondu, dont vous les arroserez, & vous les panerez ensuite.

### *Tanches farcies & grillées.*

Étant limonnées, fendez-les par le dos, les videz, & les farcissez de la même farce que celles ci-dessus: étant farcies, refermez-les; faites fondre du beurre, & y mettez du sel, & les trempez dedans, les panez, & les faites griller: étant grillées, & de belle couleur, voyez qu'elles soient cuites, & les dressez dans un plat; mettez un ragoût léger dessous, de champignons ou de truffes, & les servez chaudement.

### *Tanches en filets marinés.*

Les Tanches étant limonnées, & vidées, coupez-en la tête, & les fendez en deux, & les coupez par filets, & les arrangez dans un plat; assaisonnez-les de sel, de poivre, ciboules entières, du persil, un oignon coupé par tranches, une feuille de laurier, un peu de basilic, & quelques clous, un peu de vinaigre; remuez bien le tout ensemble, & le laissez mariner un couple d'heures: étant mariné, tirez les filets, & les essuyez entre deux linges; farinez-les, & les fai-

faites frire dans du beurre rafiné : étant frits, & d'une belle couleur, tirez-les, & les dressez proprement sur le plat que vous voulez les servir, avec du persil frit, & les servez chaudement.

*Muges, autrement dit, Mules.*

Sont des Poissons de Mer & de Rivière ; ils sont également bons l'un & l'autre ; faites-les griller, après les avoir écaillé & vuidez, & incisé, & frotez de beurre fondu : faites une sausse avec du beurre, câpres, tranches de citron, poivre, sel, muscade, & verjus, ou jus de citron. Vous pouvez aussi les faire frire au beurre rafiné ; puis, les mettre dans un plat avec la même sausse, câpres & anchois, ou une sausse hachée, ou une sausse au persil. Une autrefois, vous les ferez bouillir, & servirez avec les mêmes sausses marquées ci-dessus. On peut encore les mettre en tourte, & sur-tout en pâte, comme beaucoup d'autres poissons.

*Entrée de Cabillau à la Hollandoise, qui vent dire, en François, Morue fraîche.*

Votre Cabillau étant écaillé, vuidé & lavé, coupez-le en tranches ou en morceaux, ce qu'il en faut pour en garnir un plat, de la grandeur que vous jugerez à propos. Mettez vos morceaux de Cabillau dans de l'eau fraîche ; & ensuite, mettez dans un chaudron, suffisamment

## LE CUISINIER

d'eau pour les faire cuire; quand l'eau aura bouilli, mettez-y vos morceaux de Cabillau, avec du sel & du vinaigre: & ayez soin de le bien écumer à mesure qu'ils bouilliront: étant cuits, tirez-les, dressez-les dans le plat que vous voulez servir, & le couvrez bien. Ensuite, égouttez-le & le servez avec une sauce liée, & du persil, pour Entrée ou Relevée, ou bien du beurre simplement fondu, & tourné en huile: on sert ces sauces en particulier.

### *Entrée d'une Hure de Cabillau.*

Prenez une Hure de Cabillau, où vous laisserez joints six pouces du corps. Ensuite, faites-la cuire à l'eau & au sel, avec une bonne chopine de vinaigre, & observez que l'eau soit de bon sel; mettez un bouquet de fines herbes dans l'eau, un oignon coupé en tranches, quelques clous de girofle: ficellez votre Hure pour la faire cuire; étant cuite, tirez-la égoutter, & la dressez dans son plat. Ayez une sauce toute prête que vous ferez de la manière qui suit. Prenez des huitres, la quantité que vous jugerez à propos, & les faites blanchir dans leur eau; ensuite, tirez-les égoutter sur un tamis, & en gardez l'eau pour faire votre sauce. Mettez vos huitres dans de l'eau fraîche; ensuite, tirez-les égoutter les unes après les autres sur le cu d'un tamis. Mettez environ une livre de bon beurre dans une casserole, avec un peu de muscade, une pincée de farine, du sel, poivre, une pincée de fleur de muscade, un filet de vinaigre, avec une partie de l'eau de vos huitres, du persil blanchi & haché, trois ou quatre anchois hachés:  
liez

liez votre fausse sur le feu : observez qu'elle soit d'un bon goût, & y mettez les cus de vos huitres, ou vos huitres entières; cela dépend de l'Officier qui travaille; mettez votre fausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou Relevée, ou bien la fausse à part.

*Autre Entrée de Cabillau.*

Prenez du Cabillau qui soit nettoyé, & bien lavé. Si c'est le gros bout, coupez-le par tranches, & si c'est la queue, ficellez-là; ensuite, mettez votre Cabillau dans une tourtière ou plat d'argent, avec du beurre, sel, povre, fines épices, un ognon haché, & un verre de vin. Ensuite, faites cuire votre Cabillau au four, ou sous le couvercle d'une tourtière; étant presque cuit, tirez-le; mettez-y un filet de vinaigre, & le poudrez de mie de pain: achevez de le faire cuire au four; observez qu'il soit d'une belle couleur, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez les couper en tranches, & les accommoder, de même.

*Entrée de Cabillau, aux fines herbes.*

Prenez du Cabillau, faites-le cuire dans du vin blanc, beurre ou lard, & l'assaisonnez de sel, poivre, basilic, thin, laurier & fines épices; étant cuit, tirez-le, & le dressez dans son plat avec une fausse par-dessus, le panez, & lui faites prendre couleur au four. Une autrefois, faites une fausse avec du beurre, un peu de muscade, sel, poivre, un filet de vinaigre, & deux jaunes d'œufs; ensuite, liez votre fausse sur le feu, & étant liée,

mettez-là sur votre Cabillau, & servez chaudement pour Entrée.

*Fricassée de Cabillau.*

Prenez les poches, c'est-à-dire, les grosses entrailles de plusieurs Cabillaux; fendez-les, & les ratifiez bien: ensuite, faites-les blanchir; étant bien blanchies, mettez-les dans de l'eau fraîche, lavez-les bien proprement, & les coupez en morceaux quarés comme le bout du pouce. Ensuite, mettez un morceau de beurre dans une casserole, & y passez un ognon haché: après cela, mettez-y vos morceaux, & les passez deux ou trois tours. Etant passés, poudrez-les d'une pincée de farine; mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson, & un verre de vin blanc; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & les laissez mitonner tout doucement. Etant cuits, liez-les d'une liaison de jaunes d'œufs, & persil haché, avec un filet de vinaigre ou de verjus, & servez chaudement pour Entrée.

*Fricassée de Cabillau, à l'Italienne.*

Prenez des poches de Cabillau, selon la grandeur du plat que vous voulez servir. Coupez-les en filets, & les passez à l'huile avec un ognon haché, & les mouillez d'un verre de vin blanc, avec un peu de bouillon maigre; assaisonnez de sel, poivre, fines épices pilées, & les laissez mitonner; étant cuites, observez que vos poches de Cabillau soient d'un bon goût, & les liez d'une liaison de jaunes d'œufs, avec force citrons, & persil haché. Vous pouvez y ajouter des champi-

**pignons, & des truffes.** Etant liées, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez aussi les faire en menu de Roi, comme des palets de bœuf, & des oreilles de cochon. Vous pouvez aussi remplir ces poches avec une farce, faite de chair de Cabillau, & d'autres poissons en filets, mêlés avec la farce, & les faire cuire dans un assaisonnement, & les servir, ou avec une sausse blanche, ou un ragoût d'huitres, ou une sausse au persil, ou une sausse à l'Italienne. Vous les garnirez de laitances de Cabillau frites.





## CHAPITRE XIII.

## Des Carpes.

*Carpe à la Chambor.*

**P**renez une grosse Carpe, écaillez-la, & la lavez dans l'eau; étant lavée; piquez-la de gros lard, & de jambon. Etant piquée, ayez une demi douzaine de pigeons, avec des foies gras, ris de veau, moufferons, & truffes, si vous en avez; passez le tout un moment sur le feu, & l'assaisonné de sel, poivre, fines herbes, un peu de coulis, un jus de citron; ensuite, mettez cela dans votre Carpe, & la couvez; ayez une serviette, & l'étendez dessus votre table, prenez des bardes de lard, & les étendez sur la serviette, de la longueur de votre Carpe, que vous y mettez, & acheverez de la couvrir de bardes de lard; puis, la pliez dans votre serviette, & l'attachez par les deux bouts; ensuite, prenez un cuisseau de veau, & le coupez par tranches bien minces; arrangez-les dans une casserole ronde, avec des petites tranches de jambon, oignons coupez en tranches, & carotes; mettez votre casserole sur le feu, & la faites suer comme un jus de veau; étant attachées, mouillez-les de bouillon; ensuite, mettez-les dans une casserole ovale, avec la viande, & le jus; puis, vous y mettez votre Carpe, assaisonnée de sel, poivre, fines herbes, cloux, fleur de muscade, avec deux ou trois bouteilles de bon vin blanc,

un

un citron coupé par tranches : observez que la Carpe trempe , & la couvrez , & la faites cuire tout doucement : il faut avoir un ragoût de ris de veau , champignons , truffes , crêtes , & foies gras , laitances de Carpes ; il faut avoir demi-douzaine de petits pigeons , que vous mettrez au soleil , ou bien au basilic , ou bien un couple de poulets coupez en quartiers marinez ; ou bien faites-les piquer de petit lard , & glacé comme un fricandeau ; prenez une demi-douzaine de ris de veau , faites-les piquer de petit lard , & les faites cuire & glacer comme un fricandeau : Prenez aussi une douzaine de belles écrevices , que vous ferez cuire ; étant cuites , vous en éplucherez les queuës , & ôterez les petites pates : si vous avez assez d'écrevices pour faire un coulis , vous vous en servirez au lieu d'autre coulis . Votre Carpe étant cuite , & étant prête à servir , tirez votre Carpe égoûter , & tenez votre ragoût prêt , & vos pigeons , ris de veau & écrevices ; dépliez votre Carpe , & la dégraissez ; puis , la dressez dans le plat où vous voulez la servir , & y mettez votre ragoût par-dessus , & garnissez le bord de votre plat d'une écrevice , d'un pigeon , d'un ris de veau , d'une écrevice , d'un pigeon , & d'un ris de veau ; continuez de même jusqu'à ce que le bord de votre plat soit tout-à-fait rempli , & servez chaudement : ces sortes d'Entrées se servent ordinairement pour relever des grands potages .

*Autre Carpe , à la petite Chambor .*

Prenez une Carpe , & la faites écailler , vider & laver , levez-en la peau d'un côté , & la faites piquer de petit lard ; étant piquée , il faut  
avoir



avoir un salpicon fait de ris de veau, de champignons, truffes, crêtes, & le tout sans coulis; mettez-le dans le corps de votre Carpe, & la cousez; prenez trois ou quatre bouteilles de bon vin blanc, & les mettez dans une casserole ovale, avec des oignons coupés en tranches, du citron, & du sel; mettez votre casserole sur un fourneau; & dès qu'elle bouillira, vous y mettrez votre Carpe, vous lui ferez faire quelques bouillons; ensuite, vous la retirez. Pour faire la glace de votre Carpe, prenez deux ou trois livres de la cuisse de veau, & les coupez par tranches, le plus mince que vous pourrez, avec quelques tranches de jambon, des oignons, de l'ail, du cloux, du basilic; mettez le tout dans une casserole ovale; mouillez-le de bouillon, & le mettez sur le feu. Le veau étant à moitié cuit, mettez votre Carpe sur une feuille percée, & la mettez dans votre casserole ovale, ou bien dans une serviette, pour la facilité de la retirer. Etant cuite, tirez-la, & passez le bouillon où elle a cuit dans un tamis; remettez le bouillon que vous aurez passé dans votre casserole ovale; mettez-le sur le feu, & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel; remettez-y votre Carpe du côté du lard, & la mettez sur des cendres chaudes, afin qu'elle se puisse glacer tout doucement; étant prêt à servir, mettez dans le plat où vous voulez mettre votre Carpe, une essence, ou bien une fausse à l'Italienne; tirez votre Carpe le plus subtilement que vous pourrez; dressez-la, & servez chaudement. Vous la pouvez garnir de ris de veau glacé, & d'écrevices, si vous le voulez. Une autrefois, de petits pigeons glacés, ou d'ailes de poulardes, ou de din-

dons

dons piquées & glacées. Le tout servi chaudement.

*Entrée de Carpe, à l'Angloise.*

Prenez une Carpe, écaillez-là, & la lavez; vuidez-là, & lavez le dedans du corps avec du vin; prenez ensuite, une casserole ovale de la grandeur de votre Carpe, & y coupez quelques oignons en tranches, & y mettez votre Carpe; assaisonnez-là de sel, poivre, cloux de girofle, un peu de vinaigre, & une bouteille de vin, & achevez de la moullir d'un couple de verre d'eau bouillante; mettez-là sur un fourneau, & la faites cuire: étant cuite, ôtez-là du feu, & prenez le vin avec lequel vous avez lavé votre Carpe; prenez quelques anchois, hâchez-les bien, & les mettez dans la casserole avec le vin, & lui faites faire quelques bouillons: passez-les, ensuite, dans un tamis, & les remettez dans la casserole avec un bon morceau de beurre, une pincée de farine, pour lier la sausse, muscade rapée, ou jus de citron; mettez votre casserole sur le feu, & liez votre sausse; observez qu'elle soit de bon goût: étant prêt à servir, tirez votre Carpe égoûter, & la dressez dans le plat où vous voulez la servir; garnissez votre plat de morceaux de pain frits en quarés, long comme le doigt; mettez votre sausse par-dessus, & servez chaudement.

*Autre Carpe, à l'Angloise, étuvée.*

Prenez une Carpe, & la faites écailler, laver, & vuider; prenez une casserole ovale, de la longueur de votre Carpe, & y mettez quelques

ques oignons coupés en tranches; ensuite, mettez-y votre Carpe, & l'affaïsonnez legerement de sel, poivré, cloux, fines herbes; un morceau de beurre, une bouteille de vin, où bien deux, selon la grandeur de votre Carpe; environ une bouteille d'eau: puis, couvrez votre casserole de son couvercle, & la faites bouillir tout doucement; ayez soin de tourner la Carpe de tems en tems; votre Carpe étant cuite, & étant prête à servir, passez le jus où a cuit la Carpe dans un tamis; mettez-le dans une casserole, sur un fourneau, & le faites diminuer jusqu'à ce qu'il n'en reste que ce qu'il vous en faut, pour mettre dessus votre Carpe; mettez-y un bon morceau de beurre manié dans la farine, un couple d'anchois hachés: observez que cela soit de bon goût, & liez votre sausse; tirez votre Carpe, & la dressez dans son plat, & la garnissez de morceaux de pain frit, longs comme le doigt en quarés, & servez chaudement. Vous pouvez mettre dans votre sausse des câpres, champignons & truffes hachées.

*Entrée de Carpe à la Matelote.*

Prenez une Carpe, & l'écaillez & la lavez; prenez une anguille, dépouillez-la, videz-la, & gardez-en le foie; videz votre Carpe, & la fendez par la moitié: coupez chaque moitié en trois morceaux; mettez-les dans une casserole avec votre anguille coupée en tronçons, avec une demi douzaine de petits oignons blanchis, quelques champignons coupez en morceaux, un bouquet fait de persil, ciboules, & fines herbes; assaïsonnez de sel, poivre, & y mettez une bouteille de bon vin; allumez un fourneau, &

& le mettez sur le feu; & quand la fausse sera diminuée, & le tout bien cuit, vous y mettrez un morceau de bon beurre manié dans la farine par petits morceaux; observez que le goût soit bon, ôtez-en le bouquet: étant prête à servir, dressez-la dans votre plat, le plus proprement qu'il vous sera possible, & servez chaudement.

*Autre Entrée de Carpe en étuvée.*

Prenez une Carpe, écaillez-la, lavez-la, videz-la, & la fendez; coupez chaque moitié en trois morceaux, & les mettez dans une casserole, avec une douzaine de petits oignons blanchis, & les assaisonnez de sel, poivre, un bouquet fait de persil, & fines herbes; mouillez-les d'une demi bouteille de bon vin, & les mettez cuire; prenez un morceau de beurre, & le mettez dans une casserole, avec une bonne pincée de farine; mettez-les sur le feu, & remuez avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que cela prenne belle couleur; mouillez avec un peu de jus maigre, ou bien de l'eau: cela étant bien délayé, mettez-le, dans la casserole, où est votre Carpe, & observez qu'elle soit d'un bon goût; dressez-la dans le plat, & servez chaudement pour Entrée.

*Entrée d'une Carpe grillée.*

Après avoir écaillé, & vidé votre Carpe, vous la ffilez, & la frotez de beurre fondu, en la poudrant de sel, & poivre menu. Ensuite, vous la faites griller, & vous y faites un ragoût de mousserons ou de champignons, laitances, & ceps d'artichaux, avec des oignons &

des câpres. Etant prêt à servir, mettez le ragoût par-dessus, ou une saussé hachée, & servez chaudement pour Entrée.

### *Carpe farcie dans le corps.*

Prenez un couple de soles, avec un brochet que vous désossez, & de la chair vous en ferez une farce, en la hachant bien avec un peu de ciboule, fines épices, sel, poivre, muscade, beurre frais, & un peu de mie de pain cuite dans de la crème ou du lait. Vous lierez votre farce avec des jaunes d'œufs, & les blancs fouettez en neige. Vous pouvez prendre les meilleurs filets de votre viande, les couper en petits dez, & les mêler avec votre farce. Prenez une Carpe, remplissez-la de cette farce, & la mettez cuire avec du vin blanc dans une casserole ovale, à petit feu, assaisonnée de sel, poivre, clous, un bouquet de fines herbes, & bon beurre frais. Etant cuite, vous aurez un ragoût de champignons, morilles, truffes, mousserons, çus d'artichaux, laitances de Carpes, quenés d'écrevices; observez qu'il soit de bon goût. Tenez votre ragoût fort long, & y mettez dedans un bon coulis d'écrevices, ou autre; dressez votre Carpe, & mettez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

### *Autre Entrée de Carpes.*

On les farcit sur l'arrête d'une farce comme celle ci-devant, qui soit de bon goût, & faites-les cuire au four. Pour faire la farce, vous désossez vos Carpes, que vous hachez avec un peu de ciboule, persil, champignons, sel, poivre,

vre, & muscade : vous y ajoutez un morceau de mie de pain, cuite dans du lait; ou dans de la crème, sur le fourneau, avec de bon beurre frais; & quatre jaunes d'œufs crus, & les blancs fouettés en neige; vous mettez vos arêtes de Carpes dans une tourtière beurrée; des tranches de pain dans le fond, & vous mettez la farce par-dessus bien proprement, & pour vous faciliter à la bien arranger, batez un œuf sur une assiette, & la dressiez avec un couteau trempé dans l'œuf; ensuite, vous les arrosez de beurre fondu, & les passez d'une mie de pain bien fine, & bien blanche, & vous les mettez au four: Vous prendrez garde qu'elles soient d'une belle couleur, bien blonde, & les servirez chaudement: toutes sortes de farces maigres se font de même; il n'y a qu'à déguiser la chair du poisson; & quand vous aurez des plats d'argent, vous les mettrez dedans au lieu de tourtière.

*Carpe lardée d'Anguille, en ragoût.*

Après l'avoir écaillée, & lavée, vous la lardez de gros lardons d'Anguille, la mettez dans la casserole; l'assaisonnant de sel, poivre, muscade, un bouquet, une demi cuillerée d'eau, une demi bouteille de vin blanc, champignons, moufferons, truffes, petits oignons blancs, & la faites cuire tout doucement: quand elle sera cuite, mettez-y des câpres, un couple d'anchois, un morceau de bon beurre manié, & les laissez un peu mitonner ensemble, & servez chaudement. Prenez garde que votre ragoût soit bien lié, & d'un bon goût.

*Carpes farcies dans le corps.*

Ayez une belle Carpe, écaillez-la, & la videz proprement; séparez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queue, & faites une farce avec la même chair, & chair d'anguille, laitances de Carpes, assaisonnées de fines herbes, sel, poivre, clous, muscadé, thim, beurre frais, & champignons, le tout haché bien menu. Farcissez vos peaux, & les cousez, ou les joigées ensemble. Vous les mettrez cuire au four, ou bien vous les mettrez dans une casserole, avec de bon beurre, vin blanc, & bottillon de poisson, ou purée claire, & bon assaisonnement; étendant par-dessus du beurre frais, & mettez par-dessus un bon ragoût de laitances en servant, ou bien une sausse à l'Espagnole.

*Carpes en hachis.*

Après avoir écaillé, & vidé vos Carpes, levez-en proprement les peaux, & en tirez toute la chair, en les désossant bien; ce qu'on peut faire en levant par tranches, avec un couteau, la chair du poisson; ensuite, vous la hacherez bien menu avec chair d'anguille, champignons, truffes, assaisonnée de sel, poivre, & fines herbes: le tout étant bien haché, passez-le au blanc dans la casserole, avec beurre frais, un peu de bouillon de poisson, ou purée claire. Laissez bien cuire le tout; étant cuit, servez-le pour Entrée avec un jus de citron.

*Autre*

*Autre Carpe en hachis.*

Après avoir écaillé, & vuide votre Carpe, levez-en proprement la peau ; désossez-la, hachez-en bien la chair, & la mettez dans une casserole, que vous mettez sur le feu, & que vous aurez soin de remuer avec une cuilleré pour la faire un peu dessécher : ensuite, vous la vuidez sur votre table, & vous y mettez un morceau de beurre frais, un peu de persil, & de ciboule, avec quelques champignons : vous hâchez bien le tout ensemble, & vous prenez une casserole avec un petit morceau de beurre, que vous faites fondre sur le fourneau, avec une pincée de farine, & vous faites un petit roux, & vous y mettez votre hachis, que vous assaisonnez de sel, poivre, avec une tranche de citron : vous aurez soin de le remuer avec une cuilleré sur le feu, de peur qu'il ne s'attache, & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson. Vous observerez qu'il soit d'un bon goût, & le servirez chaudement pour Entrée. L'on fait de la même manière tous les hachis de poisson : quand on a du coulis, vous y en mettez trois ou quatre cuillerées à bouche dedans.

*Carpes en filets, aux Concombres.*

Ayez des Carpes, habillez-les, & les faites frire, pour les couper après en filets ; ensuite, prenez des Concombres, coupez-les, & les faites mariner ; ensuite, passez-les dans la casserole avec bon beurre, & mouillez-les de bouillon de poisson, ou purée claire, avec un bouquet de fines herbes, & bon assaisonnement. Faites-les bien cuire ; étant cuits, liez-les avec un bon coulis ; mettez-y vos filets de Carpes, &



les faites un peu mitonner, & servez pour Entrée chaudement.

*Carpe au demi-court-bouillon.*

Laissez-la avec ses écailles, & la coupez en quatre. Mettez-la cuire avec du vin blanc, ou autre, un peu de verjus, & de vinaigre, sel, poivre, muscade, clous, ciboules, laurier, beurre frais, & une écorce d'orange. Faites consommer le bouillon, & le liez avec du coulis, & y mettez des câpres en dressant.

*Carpe au court-bouillon.*

Otez les os, & le dedans des Carpes, & les mettez au bleu; mettez votre Carpe sur un bassin, & la couvrez de sel. Faites bouillir du vinaigre, & le jetez dessus; pliez-la dans une serviette, & la mettez dans une casserole ovale; mettez-y du vin blanc, de l'eau bouillante, oignons, laurier, clous, poivre, & bon beurre. Faites-la cuire, & étant cuite, tirez-la & la servez sur une serviette blanche, garnie de persil, pour un plat de rôti.

*Autre Carpe sur le grill.*

Ayez une Carpe, habillez-la proprement; frottez-la de beurre fondu, & la poudrez de sel menu: faites-la griller sur le grill; étant cuite, faites-y une sauce avec du beurre roux, câpres, anchois, jus de citron ou vinaigre; assaisonnez de sel, poivre, & muscade. On les peut servir aussi avec une sauce faite avec du beurre frais, sel, poivre persil, ciboules hachées menues, & un peu de bouillon de poisson, ou purée

purée claire, & vous passiez le tout à la passero-  
le; vous-y mettez votre Carpe, & la servez  
avec un jus d'orange.

*Carpe accompagnée.*

Il faut avoir une grosse Carpe, & deux pe-  
tites, en prendre toute la chair, dont vous  
ferez une farce, dans laquelle vous mettez  
une mie de pain cuit dans de la crème;  
ensuite, vous la dessécherez sur le feu, en  
y ajoutant six œufs, une tétine de veau, du  
lard blanchi, & toutes sortes de fines herbes;  
vous mêlerez le tout ensemble, avec un peu de  
champignons hachés bien menu, persil & ci-  
boules; & quand votre farce sera à peu près froi-  
de, vous y ajouterez une livre de beurre, & six  
jaunes d'œufs crus, que vous mêlerez bien  
ensemble. Votre farce étant faite, il faut avoir  
le plat dans laquelle elle doit être servie; vous  
prendrez de votre farce, que vous mettrez dans  
le fond du plat, à la quelle vous donnerez la fi-  
gure d'une Carpe, en y ajoutant la tête & la  
queue: remarquez pourtant, qu'il faut laisser le  
corps de la Carpe vuide, pour y mettre une  
douzaine de petits pigeons de volière, crêtes de  
coq, foies gras, champignons, le tout cuit &  
lié d'un bon coulis de perdrix. Il faut que le  
ragoût soit froid, avant que de le mettre dans  
la Carpe: ce ragoût étant placé, vous ferme-  
rez la Carpe du reste de votre farce; vous ayez  
des œufs bien batus, dans lesquels vous passe-  
rez la main souvent, pour que votre Carpe soit  
bien unie; après quoi, vous la panerez, & lui  
ferez des écailles avec la pointe d'un couteau,  
il vous reste donc les deux têtes de vos peti-  
tes

tes Carpes, & de la farce, dont vous formerez deux petites Carpes, une de chaque côté, sans y mettre du ragoût, le tout bien pané, & le mettez cuire au four une heure & demi: Etant cuites & de belles couleurs, servez chaudement.

*Autre Carpe accompagnée.*

Vous prenez la plus grosse Carpe que vous pourrez trouver; vous l'écaillez, & en ôtez les oüies, & la videz; vous la faites piquer de gros lard, assaisonnez de sel, poivre, persil, muscade, & fines herbes, & deux lardons de jambon: ensuite, vous la farcissez d'une farce marquée ci-dessus, & vous y mettez un ragoût de petits pigeons dans le corps, comme il est marqué à l'article précédent; ensuite, vous fermez votre Carpe avec un peu de farce, & la faites cuire; puis après, vous la pliez dans une serviette, & la ficellez: Vous la mettez dans une casserole ovale, ou poissonnière; ensuite, vous prenez deux ou trois livres de veau, que vous coupez par tranches, & que vous mettez au fond de votre casserole, avec des bardes de lard, quelques oignons, & carotes: Vous la couvrez, & la mettez suer sur un fourneau, comme un jus de veau; & lorsque vous le voyez attaché, qu'il soit d'une belle couleur, vous y jetez un morceau de beurre, une bonne poignée de farine, que vous faites roussir ensemble, & le mouillez d'un bon bouillon & de jus, & détachez bien ce qui se tient à la casserole, & ajoutez-y deux petites Carpes coupées en morceaux dedans, avec une bouteille de vin de Champagne, ou de vin blanc, & assaisonnez de sel, de poivre, laurier, fines herbes, fines épices,

ges, oignons, & persil. Videz ce jus sur votre Carpe, & voyez qu'il y ait assez de mouillement pour qu'il passe par-dessus, & la faites cuire à petit feu : vous faites un ragoût d'autres petits pigeons, crêtes, foies gras, ris de veau, queue d'écrevices, truffes vertes, champignons, mousserons, petits cus d'artichaux ; passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le mouillez d'un bon jus ; & étant cuit, vous le liez d'un bon coulis de perdrix, & d'essence de jambon. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous tirez votre Carpe de dedans son jus, & la déliez, & la dressez dans le plat où vous voulez la servir ; jetez le ragoût par-dessus, & servez chaudement. Observez que le ragoût soit long, pour qu'il garnisse bien le plat. Ceux qui veulent faire la dépense, la peuvent garnir de petits pigeons au basilic, ou d'une marinade de poulets gras. L'on fait des truites en gras, de même, des saumons, des brochets, des turbots, des barbuës, de grandes soles ; on les fait cuire dans un même jus, & on y jette toutes sortes de differens ragoûts par-dessus ; c'est la volonté de l'Officier qui travaille.

*Carpe rôtie à la broche.*

Ayez une Carpe laitée, la plus grosse, & la plus grasse que vous pourrez trouver. L'ayant habillée, faites une farce avec la laitance, chair d'anguille, anchois, champignons, oignons, persil, & thin ; assaisonnez le tout de sel, poivre, & fines épices ; mettez de bon beurre frais ; la farce étant faite, emplissez-en votre carpe, & recousez l'ouverture ; & l'enveloppez dans du papier bien beurré ; embrochez-la ; & en cuisant,

fait , ayez soin de l'arroser de vin blanc & battre ; étant cuite , dressez-la dans son plat , & y mettez une sauce à l'Italienne , & servez chaudement.

*Entrée de Carpes , à l'Angloise.*

Vous écaillez vos Carpes , lavez-les bien & les ficellez : vous ferez un corps de bouillon , où vous mettrez quelques tranches de citron , oignons , un bouquet de fines herbes , du sel , poivre : vous ferez la sauce d'un morceau de beurre frais , une goûte de vin sec , quelques petits champignons , une pincée de mie de pain bien fine , & la laitance coupée en tranches , & un anchois haché , un jus de citron , & les servez chaudement.

*Carpe à la Bohême.*

Ayez une Carpe de telle grandeur que vous le jugerez à propos , lavez-la , coupez-en les nageoires , le bout de la queue , & en tirez l'amer ; observez que votre Carpe ne soit point écailée ; assaisonnez-la de sel , poivre , fleur de muscade , un morceau de bon beurre , un couple de pots de bonne bière , un bon verre d'eau-de-vie , de l'oignon , un bouquet de persil , ciboules , basilic , thym , cloux ; mettez-la sur le feu , & la faites cuire à grands bouillons. Votre Carpe étant cuite , & d'un bon goût , liez votre sauce avec un morceau de beurre manié , & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois , vous pouvez la fendre en deux , la couper en morceaux , & la faire cuire de même. Une autrefois , on peut l'écailler ; & la faire cuire de même. *En-*

*Entrée de Carpe, à l'Angloise.*

Prenez une Carpe de moyenne grosseur, ou de qu'elle grandeur que vous jugerez à propos; écaillez-la, & la lavez; étant lavée, vuidez-la, & prenez garde d'en perdre le sang. Lavez le dedans du corps avec de bon vin rouge; ensuite la piquez de la pointe d'un couteau des deux côtes, & la poudrez de sel de même des deux côtes: laissez-la comme celà pendant une heure; ensuite, la mettez dans une casserole ovale, de sa grandeur. Mettez-y une bouteille de bon vin rouge, un couple d'ognons, coupez en tranches, que vous mettrez dessous, de peur qu'elle ne s'attache, avec un bouquet de fines herbes, quelques cloux de girofle, un couple de verre d'eau, & un demi verre de vinaigre; couvrez votre casserole, & la mettez cuire tout doucement, avec feu dessus & dessous: étant cuite, tirez-en toute la sausse dans une autre casserole, & y mettez un bon morceau de beurre manié dans de la farine. Vous le ferez cuire, jusqu'à ce qu'il soit réduit à la quantité de sausse qu'il vous faut pour votre Carpe: ajoutez-y trois ou quatre anchois hachés, du poivre concassé, de la muscade, & une poignée de capres, hachées ou entières: observez que votre sausse soit de bon goût, & mettez votre Carpe dans le plat que vous voulez servir, en mettant votre sausse par-dessus, & la servez chaudement, garnie de mouillettes de pain, frites dans de bon beurre, grosses, & longues comme le doigt.





## CHAPITRE XIV.

 Des Entremêts d'Ecrevices,  
 d'Huitres, & autres  
 Coquillages.

*Entremêts d'Ecrevices, à l'Angloise.*

**V**Os Ecrevices étant cuites à l'eau, vous en épluchez les queuës, & en ôtez toutes les petites pâtes, ne laissant que les deux grosses, & en ôtez la grosse coquille de dessus; vos Ecrevices étant épluchées, vous les passez dans une casserole avec un peu de beurre frais, quelques champignons, & truffes, & les mouillez d'un peu de bouillon de poisson, ou autre, avec deux ou trois cuillerées à daigresser de coulis d'Ecrevices, & les laissez mitonner à petit feu; étant prêt à servir, vous les acheverez de lier avec une liaison d'un couplé de jaunes d'œufs, délayez avec de la crème douce, un peu de persil haché: étant liées, voyez qu'elles soient de bon goût, & les servez chaudement pour Entremêts. Une autrefois, vos Ecrevices étant épluchées, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre manié dans la farine, & les mouillerez avec de la crème de lait douce, & les assaisonnerez d'un peu de persil haché, un peu de ciboule, sel, poivre modérément, & les ferez bouillir, prenant garde qu'elles ne soient pas trop liées;

ob-

observez qu'elles soient d'un bon goût, & les servez chaudement: cette façon d'accommoder ce nomme, Ecrevices à la crème.

*Entremets d'Ecrevices, à l'Italienne.*

Prenez des Ecrevices, & les coupez toutes en vie par la moitié; mêtez-les dans une casserole avec un couple de verre de vin de Champagne, ou autre vin blanc, un demi verre de bonne huile, deux gouffes d'ail, branches de basilic, tranches de citron, un ognon coupé en tranches, sel & poivre; ciboules, & persil haché; mettez-les sur le feu, faites-les cuire; & observez qu'elles soient de bon goût; étant cuites, ôtez-en la branche de basilic, ognons & citrons, dressez dans leur plat; & si la sausse est trop longue, poussez-là vivement sur le feu; ajoutez-y un jus de citron avec un peu d'essences; mettez votre sausse par-dessus vos Ecrevices, & servez chaudement pour Entremets.

*Autre Entremets d'Ecrevices, à l'Italienne.*

Prenez des petites Ecrevices, lavez-les, & les mettez, ensuite, dans une casserole, avec du sel, du poivre; & des clous; ognons coupés en tranches, une tranche de citron, un couple de verres d'eau, & les mettez cuire. D'abord qu'elles auront changé de couleur, retirez-les de dessus le feu; ôtez-en les petites pâtes, épluchez les queues, ôtez-en la grosse coquille, & que les grosses pâtes tiennent avec le corps. Etant toutes épluchées de même; prenez du persil, de la ciboule, du lard rapé, quelques foies de volailles hachés, ou chair de volailles cuite à la broche,



che, champignons, fines herbes, & fines épices, sel, poivre; ensuite, prenez cette composition, & la mettez dans le fond du plat où vous voulez servir vos Ecrevices; faites un cordon d'Ecrevices tout autour de votre plat, les queueës en dedans; faites un autre cordon par-dessus, avec les queueës toujours en dedans, & continuez à faire ces cordons jusqu'à la fin; mettez-y, ensuite, un peu d'huile par-dessus, & un peu de poivre concassé, & les mettez au four. Etant cuites, & attachées ou au fond du plat, égoûtez la graisse, pressez-y un jus de citron par-dessus, & les servez chaudement pour Entremêts.

*Entremêts d'Ecrevices, à la sainte  
Menoux.*

Ayez de belles Ecrevices, faites-les cuire comme celles ci-dessus; étant cuites, épluchez-en les petites pâtes, les queueës & la coquille de dessus le dos, & nettoyez bien le corps des petites ordures qu'il peut y avoir. Ensuite, cassez-en les grosses pâtes sans les détacher du corps; arrangez-les dans une casserole; mettez-y du persil, de la ciboule hachée, fines herbes, fines épices, sel, poivre, champignons hachez, & truffes, si vous en avez: faites fondre un bon morceau de beurre que vous mettrez par-dessus, quelques jus de citron; mettez-les sur le feu pour qu'elles prennent du goût; ensuite, arrangez-les dans une tourtière avec un peu de mie de pain dessous; panez-les, & leur faites prendre couleur au four. Etant de belle couleur, dressez-les dans leur plat avec un jus de  
citron

citron par dessus, & servez chaudement pour Entremêts.

*Entremêts d'Ecrevices en bâtons, pour  
des buiffons.*

Ayez de belles Ecrevices, & les faites cuire dans une marmite; assaisonnez-les d'ognons, de ciboules, persil, fines herbes, un peu d'eau, un filet de vinaigre; étant cuites, ôtez-en toutes les petites pâtes; mettez-les dans une cafserole: passez le bouillon où elles ont cuit, & le remettez avec vos Ecrevices, pour les tenir chaudes, & qu'elles prennent du goût en même tems. Quand vous voudrez vous en servir, vous les dresserez dans leur plat en buiffons, & les tiendrez toujours chaudes; observez aussi, qu'elles soient de bon goût, & servez chaudement pour Entremêts. Une autrefois, au lieu de les faire bouillir, faites-les cuire à la broche, en les embrochant dessus des petits hâtelets, & arrosez-les d'une marinade faite de vin, un peu de vinaigre, un morceau de beurre; assaisonnez de sel, poivre, ognons, persil, & fines herbes. Vous pouvez aussi les arroser de lait, au lieu de vin. Les humors se font cuire de même à la broche, ils sont beaucoup meilleurs que bouillis. Vous pouvez mettre vos Ecrevices dans du lait, une heure avant de les faire bouillir, & les faire cuire dans le même lait, les assaisonnez de sel, poivre, persil, & un morceau de beurre. Etant cuits, les servir comme les autres.

*Hou*

*Houmars, autrement Langouïsts, pour Entremêts.*

Prenez des Houmars, & les faites cuire à l'eau, & au sel, & les faites cuire l'espace d'une demi-heure, à bon feu; étant cuits, tirez-les, & les laissez refroidir; frotez-les d'un peu de beurre qu de lard, cela leur donnera une belle couleur: étant froid, ôtez les petites pâtes, & cassez les grosses; ensuite, ouvrez votre Houmar par la moitié, pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir, & y mettez votre Houmar, & les grosses pâtes autour, les garnissés de persil, & les servez pour un petit Entremêts: si vous le voulez servir pour un grand Entremêts, vous n'avez qu'à en mettre plusieurs.

*Houmars à l'Italienne.*

Prenez des Houmars cuits comme ceux ci-dessus, & les épluchez, qui veut dire, d'en tirer toute la chair de dedans leurs corps, & la chair des pâtes, en la coupant en filets; étant coupée, prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre, de la ciboule, persil haché, des champignons hachez & truffes, si vous en avez; passez le tout quelques tours sur le feu; ensuite, mettez-y vos filets d'Houmars, & les mouillez d'un peu de jus, & un verre de vin de Champagne, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, une rocambolé, & les faites mitonner tout doucement; étant prêt à servir, observez qu'ils soient de bon goût, & y mettez un couple de cuillerée à bouche de bonne huile, & un jus de citron, & les liez de vôtre

tre coulis, & servez chaudement pour Entremêts.

*Houmars d'une autre façon.*

Vous prenez des Houmars, les faites cuire, & épluchez comme ceux ci-devant, & les passez de même : vous faites piler les coquilles bien fines ; observez que plus elles seront fines, plus votre coulis en fera meilleur : vos coquilles étant bien pilées, vous en ferez un petit coulis, & le passerez à l'étamine ; ensuite, vous en lierez votre ragoût de Houmars. Une autrefois, au lieu de les couper en filets, vous les hacherez ; étant hachez, vous les passez de même que ceux qui sont coupez en filets, & les pouvez hier d'un coulis rouge de vos coquilles de Houmars, & les assaisonnez de même ; vous les pouvez aussi passer au blanc, si vous voulez ; comme les Ecrevices à l'Angloise ; mais que le tout soit de bon goût, & servez chaudement.

*Entremêts de Crapes.*

Ayant des Crapes en vie, mettez-les dans une marmite avec de l'eau & du sel, & les faites cuire ; il faut toujours une demi-heure pour les faire cuire ; ensuite, étant cuites, retirez-les, & les laissez refroidir ; étant froids, levez-en la coquille, la remettez dessus, & cassez les grosses pates, & ôtez les petites ; pliez une serviette dessus le plat que vous voulez servir, & y mettez votre Crape, & les grosses pates autour, que vous avez cassées ; garnissez-le de persil verts, & servez pour un petit Entremêt.

## 146 LE CUISINIER

mêts. Vous le pouvez aussi servir, pour un grand, en y mettant d'avantage de Crapes.

### *Crapes à l'Italienne.*

Vos Crapes étant cuites comme ci-dessus, levez-en la coquille sans la casser, & en tirez tout ce qui est dedans la Crape, & la chair des grosses pates; faites bien hacher le tout ensemble; prenez une casserole, & y mettez un demi verre d'huile, de la ciboule hachée; du persil, des champignons, truffes, si vous en avez; passez le tout sur un fourneau quelques tours, & ensuite, mettez-y votre Crape hachée, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & un demi verre de vin blanc, & le laissez mitonner tout doucement; mettez-y un morceau de beurre manié dans de la farine, pour le lier, ou bien un peu de coulis, & un jus de citron; observez qu'il soit de bon goût, & en remplissez les coquilles de votre Crape, le panez de mie de pain, & le faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle, & le servez pour un petit Entremêts. Une autrefois, au lieu de les paner, vous pouvez les servir naturellement; vous pouvez aussi les servir au blanc, en les liant d'une liaison d'œufs.

### *Autres Crapes, à l'Angloise.*

Ayez des Crapes cuites comme ci-devant; levez-en les coquilles, & tirez tout ce qui est dedans, & la chair du corps des Crapes, & la chair des pates; hachez le tout, & le mettez dans une casserole, avec un morceau de bon beurre, un peu de persil haché; assaisonnez d'un  
peu

peu de poivre & de muscade; mettez votre casseroles sur le feu, & remuez votre composition avec une cuiller de bois: vous y pouvez mettre un peu de crème de lait, ou bouillon: observez qu'elle soit d'un bon goût, & y mettez un jus de citron, & les dressez dans leurs coquilles, & les panez de mie de pain, & les faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière, & les servez chaudement pour Entremets. Une autrefois, vous pouvez les lier avec une liaison de jaunes d'œufs. Une autrefois, vous pouvez y ajouter de la mie de pain de potage bouillie dans de la crème ou du lait. Vous pouvez aussi y ajouter trois à quatre blancs d'œufs fouettés en neige; les dresser dans les coquilles, les paner, & les mettre au four: il faut prendre garde que les coquilles ne soient pas tout-à-fait plaines, parce que le blanc d'œuf poce, & cela feroit fortir la composition des coquilles; & les servez le plus chaudement qu'il vous sera possible, pour Entremets.

*Huitres, au Ragoût, à la Bourgeoise.*

Ayez des Huitres, la quantité que vous jugerez à propos; faites-les blanchir dans leur eau: étant blanchies, tirez-les égoutter, & les épluchez les unes après les autres, bien proprement. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, & le faites fondre: étant fondu, mettez-y de la farine ce que vous jugerez à propos, & la faites roussir; étant roussie, mettez-y un oignon haché, & quand vous verrez que votre oignon sera cuit, mouillez-le d'eau ou de jus, d'un verre de vin blanc ou rouge, & y mettez l'eau de vos Huitres, & assaisonnez

de sel, poivre, basilic, thim; & observez que votre sausse soit d'un bon goût, & pas trop longue, & y mettez vos Huitres, & un jus de citron; ou bien du vinaigre, & ne faites pas bouillir vos Huitres. Vous y pouvez mettre du persil haché, de la ciboule. Vous les pouvez donner au blanc, en ne faisant pas rouffir la farine. Et quand la sausse sera faite, vous y mettez vos Huitres, & liez d'une liaison de jaunes d'œufs, & servez le tout de bon goût.

*Entremets de Moules en Ragoût, en maigre.*

Nettoyez bien les Moules, lavez-les, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les faites cuire sur un fourneau; étant ouvertes, tirez-les de leurs coquilles, & en gardez l'eau; passez dans une casserole, avec un peu de beurre, quelques champignons, & y mettez les Moules, avec un bouquet, & leur faites faire sept ou huit tours sur le fourneau; mouillez-les moitié de leur eau, & moitié de bouillon de poisson; mettez-y un peu de persil haché, & un peu de poivre; étant cuites, liez-les d'un coulis de Moules: voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe: dressez-les proprement dans un plat, & les servez chaudement pour Entremets. Ce même Ragoût sert pour des Entrées aux Moules, en maigre.

*Moules à la Matelote.*

Vos Moules étant cuites comme ci-dessus, ôtez-en une des coquilles de chaque Moule, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil & ciboules; passez-les quelques  
tours

tours sur le feu , & les poudrez d'une pincée de farine , & les mouillez de leur eau ; mettez - y une pincée de poivre ; liez-les d'une liaison de jaunes d'œufs , un peu de muscade rapée , un jus de citron ou verjus , & servez chaudement pour Entremêts : on les sert en Hollande d'abord qu'elles sont cuites & ouvertes , tout naturellement.

*Ragoût de Moules , à l'Italienne.*

Ayez des Moules cuites comme ceux ci - devant ; mettez dans une casserole un peu d'huile , ciboules hachées , persil , champignons , truffes , si vous en avez ; passez le tout un moment sur le feu ; poudrez-le d'une pincée de farine , mouillez-les d'un peu de jus , un verre de vin de Champagne , ou autre bon vin blanc , un peu de leur eau , gouffe d'ail hachée , pincée de poivre concassée ; mettez - y vos Moules , achevez de les lier d'un peu de coulis , & les faites bouillir un moment : observez qu'elles soient d'un bon goût , & les servez chaudement pour Entremêts , ou pour des Entrées qui demandent des Ragoûts d'huitres ou de Moules : vous pouvez les servir en maigre comme en gras , il n'y a qu'à ce servir du jus maigre , & les faire toujours de même : pour les servir au blanc , au lieu de les mouiller de jus , vous les mouillerez de bouillon , & les livez , en finissant , d'une liaison de jaunes d'œufs ; si vous n'avez pas de bonne huile , vous vous servirez de bon beurre , attendu que tout le monde n'aime pas l'huile ; mais toujours la même composition.



*Autres Moules:*

Après les avoir bien lavées, & ratiées, passez-les à la casserole, avec du beurre frais; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, & de la chapelure de pain, & un peu de vinaigre; laissez-les cuire à propos, & les servez chaudement, pour Entremêts.

*Moules au blanc.*

Tirez les Moules de leurs coquilles, & les passez à la casserole, avec du beurre frais, persil, & fines herbes hachées bien menues: assaisonnez de sel, poivre, & muscade; & l'eau des Moules étant consommée, mettez-y une liaison d'œufs avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entremêts. Le ragoût à la fausse rouffe se fait de même, lorsqu'on n'y met point d'œufs, on les passe; on les mouille de jus, & on les lie avec du coulis.

*Huitres en Ragoût, en gras.*

Vos Huitres étant ouvertes, mettez-les dans une casserole avec leur eau; faites-leur faire deux ou trois tours sur la fourneau, pour les dégourdir; ensuite, tirez-les une à une; nettoyez-les bien, & les mettez sur une assiette: passez dans une casserole quelques champignons & truffes, avec un peu de beurre, mouillez-les de jus, & les liez de coulis, ou de fausse. Lorsque vous êtes prêt à servir, mettez-y vos Huitres; faites-les chauffer, & voyez que votre Ragoût soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entremêts. Voilà la manière que l'on fait le  
Ra-

**Ragoût d'Huitres en gras.** Ce Ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées gras ; il faut prendre garde que vos Huitres ne bouillent , à cause qu'elles perdent leur goût , & se durcissent.

*Huitres en Ragoût.*

Il faut ouvrir vos Huitres , & les faire blanchir dans leur eau ; mais qu'elles ne bouillent pas , les ôter , & nettoyer une à une ; ensuite , les mettre sur une assiette. Passez dans une casserole , quelques champignons , & des truffes , avec un morceau de beurre frais , & mouillez-les de coulis , & y mettez vos Huitres , & faites-les chauffer ; voyez qu'elles soient d'un bon goût : dressez-les dans un plat , & servez-les chaudement pour Entremêts. Ce Ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées de poissons aux Huitres , & Pâtisserie.

*Autres Ragoût d'Huitres.*

Vos Huitres étant ouvertes , mettez-les à goûter sur un tamis , & mettez un plat par-dessous pour en recevoir l'eau. Prenez une casserole avec un morceau de beurre frais , que vous mettrez sur un fourneau ; étant fondu , mettez-y une pincée de farine , remuez-le avec une cuillère , jusqu'à ce que cela soit roux. Après-quoi , mouillez avec un peu de jus , & y mettez vos Huitres qui sont égoutées , & leur faites faire cinq ou six tours sur le feu , & les assaisonnez de poivre , de persil , & de ciboules entières , & leur eau : voyez que votre Ragoût soit d'un bon goût , & qu'il ait de la pointe , & y mettez des petits croûtons de pain frit dans

du beurre, & le servez chaudement pour Entremêts. Cette sorte de Ragoût se fait promptement, & se sert de même, à cause que l'Huitre ne veut pas bouillir.

*Huitres grillées.*

Ouvrez vos Huitres, laissez-les dans leurs mêmes coquilles, & y mettez du poivre, un peu de persil haché, & du beurre, & de la râpure de pain bien fine par-dessus; & leur faites prendre de la couleur au four, ou bien sous un couvercle de touttière, & servez chaudement pour Entremêts.

*Huitres en Casserole.*

Ouvrez des Huitres: ayez un plat d'argent, ou autre, que le cu soit frotté de bon beurre; arrangez vos Huitres dedans, & assaisonnez-les par-dessus, de poivre, de persil haché; mettez y un demi verre de vin de Champagne: couvrez-les d'une mie de pain bien fine, & mettez-les cuire avec le couvercle d'une touttière, feu dessus & dessous, qu'elles prennent belle couleur; vous les dégraissez bien, & nettoyez bien proprement le bord de votre plat, & les servez chaudement pour Entremêts. Les Huitres au parmesan se font de même; au lieu de les paner de mie de pain, vous les panez de parmesan râpé.

*Autres manières d'Huitres.*

Faites une farce, avec un morceau d'anguille, ou d'autres poissons, & une douzaine d'Huitres blanchies, un peu de persil, & de ciboules,

les; quelques champignons; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, de bon beurre frais, un peu de mie de pain cuite dans de la crème, une couple de jaunes d'œufs cruds, le tout haché ensemble, & vous prenez de cette farce, & en garnissez le fond de vos coquilles bien minces, & y mettez une Huitre dessus; & couvrez votre Huitre de la même farce, la dorez d'un œuf battu, & y mettez par-dessus un peu de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites cuire au four, qu'elles prennent une belle couleur, & les servez chaudement pour Entremêts. L'on en farcit de même en gras : au lieu d'une farce maigre, on se sert d'une farce grasse.

#### *Huitres frites.*

Ayez des Huitres ouvertes, & mettez-les égoutter sur un tamis; étant égoûtées, mettez-les dans un plat ou dans une casserole, avec du poivre, deux ciboules entières, une feuille de laurier, un peu de basilic, un oignon coupé par tranches, & une demie douzaine de clous; & deux jus de citrons; & de tems en tems remuez-les. Faites une pâte avec de la farine, délayez-la avec de la bière, ou du vin blanc; mettez-y un peu d'huile, un peu de sel, & un œuf blanc & jaune: batez bien le tout ensemble, que la pâte ne soit ni trop claire, ni trop épaisse: étant prêt à servir, tirez vos Huitres de votre Marinade une à une sur un linge, pour les bien essuyer: mettez-les dans votre pâte, faites-les frire, qu'elles ayent une belle couleur: servez-les sur une serviette pliée, avec du persil frit, pour Entremêts. On

## 154 LE CUISINIER

les sert en gras frites : au lieu de beurre, on se sert de sain-doux.

### *Huitres à la Mascovite.*

Vous faites ouvrir vos Huitres, & les assaisonnez de fines herbes hachées, fort menu, persil, ciboules, basilic, fort peu dans chaque Huitre, du poivre, & un peu de vin blanc : couvrez-les de leur coquilles, & mettez-les dans une tourtière feu dessus & dessous, beaucoup de feu dessus. Etant prêt à servir, vous les dresserez, & servirez sur le champ.

### *Coquilles à la farce d'Huitres.*

Vos Huitres étant ouvertes, faites-les blanchir; après vous les hachez bien, avec persil, ciboules, sel, poivre, anchois & bon beurre, une mie de pain cuite dans de la crème, que vous y mêlez, avec muscade, & autres épices douces, deux ou trois jaunes d'œufs, & vous hachez bien le tout ensemble : vous en farcissez vos Coquilles d'Huitres; panez-les, & les faites cuire, & les servez à sec.

### *Huitres en bâtelet.*

Prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, de la ciboule, & persil haché; champignons & truffes, si vous en avez; passez cela deux ou trois tours sur le feu : étant passé, mettez-y vos Huitres; assaisonnez-les de poivre concassé, fines herbes, fines épices; poudre-les sur le champ d'un peu de farine; ensui-

te, embrochez-les à de petits bâtonnets d'argent, ou de bois, & vous mettrez une Huitre, & un morceau de champignon, ou truffes : étant embrochées, vous les panez de mie de pain, & les faites griller, ou vous les trempez dans de l'œuf, les panez, ensuite, de même, & les faites frire d'une belle couleur.

### *Huitres en Coquilles.*

Prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, du persil, de la ciboule hachées, champignons, truffes, si vous en avez; passez cela deux ou trois tours sur le feu : étant passé, mettez-y vos Huitres; assaisonnez-les de poivre concassé, fines herbes, fines épices; ensuite, mettez-les dans des Coquilles d'argent, si vous en avez, ou d'autres Coquilles, & les panez de mie de pain bien fines, avec quelques petits morceaux de beurre par-dessus, & leur faites prendre couleur au four, ou sous une couverture de tourtière; étant de belle couleur, dressez-les dans leurs Coquilles sur un plat, & servez avec un jus de citron par-dessus, chaudement pour Entremets.

### *Petit Pain aux Huitres.*

Prenez de la ciboule, & persil haché, avec champignons, & truffes, si vous en avez; passez le tout avec un morceau de beurre sur le feu, deux ou trois tours; étant passé, mettez-y des Huitres la quantité que vous jugerez à propos, & selon la quantité de pain que vous avez; assaisonnez-les de poivre concassé, fines herbes, fines épices; poudrez-les d'un peu de farine, &

y mettez un peu de coulis ou d'essence; ensuite, prenez vos Petits Pains, & faites dessous un petit trou rond, & gardez la petite croûte; ensuite, tirez toute la mie qui est dedans, bien proprement, sans casser la croûte; & les ayant tous fait de même, remplissez-les, ensuite, de votre ragoût d'Huitres autant qu'il y en pourra, avec la fausse; ensuite, remettez le petit croûton, & les faites tous de même: étant tous faits, dressez-les dans leurs plat, & les arrosez d'un peu de jus, & de coulis, & les mettez dans le four, pour les faire prendre couleur; étant de bel oeil servez-les chaudement pour Entremêts.





## C H A P I T R E X V.

Des Artichaux , Asperges , petits  
Pois , Concombres , & Choux.

---

*Artichaux à l'Italienne.*

**P**renez de moyens Artichaux , & les parez ; ensuite, faites-les cuire jusqu'à ce que l'on en puisse tirer le foin ; hachez du persil , de la ciboule , & champignons ; mettez le tout dans une casserole , avec un demi verre de bonne huile , & le mettez sur le feu un momet , avec sel , poivre , fines herbes ; prenez une tourtière , & la garnissez de bardes de lard , & y arrangez vos Artichaux , & dans chaque Artichaux , mettez-y votre ciboule , & champignons que vous avez passés ; mettez quelques bardes de lard dessus , & les mettez au four : étant cuits , tirez-les égoûter , & les dressez dans leur plat , & y mettez une essence. Une autrefois , vous les pouvez servir avec une saussé blanche.

*Artichaux à la Brigoule.*

Prenez de moyens Artichaux , parez-les , & en tirez le foin ; mettez-les dans une casserole , assaisonnez de sel , poivre , une goussé d'ail hachée , quelques truffes , champignons , ciboules , &



& persil ; mettez le tout dans vos Artichaux , mettez dessus un verre d'eau avec un verre d'huile , & les faites cuire ; étant cuits , dressez dans leur plat avec leur nourriture , & un jus de citron.

*Artichaux à l'Estoufade.*

Prenez des Artichaux ; parez-les, coupez-en les pointes des feuilles, & les faites cuire pour en pouvoir tirer le foin ; le foin en étant tiré, garnissez une casserole de bardes de lard, & de bœuf, avec quelques tranches d'ognons ; mettez-y vos Artichaux, & les assaisonnez de sel, & de poivre ; achevez de les couvrir de bardes de lard ; mouillez-les d'une demi cuillerée de bouillon ; couvrez-les, & les faites cuire feu dessus & dessous : étant cuits, tirez-les égoutter, & les dressez dans leur plat ; mettez par-dessus une essence de jambon, avec quelques tranches de jambon, & servez chaudement pour Entremets.

*Artichaux en surprise.*

Prenez de petits Artichaux, & les tournez en cus, & les faites blanchir pour en ôter le foin ; le foin en étant ôté, mettez vos cus d'Artichaux dans un petit blanc ; faites un petit salapicon comme ceci : prenez des ris de veau blanchis, coupez-les en petits dez gros comme de petits pois, des champignons, des truffes de même, des crêpes de coq de même ; mettez le tout dans une casserole avec un peu de coulis, faites mitonner ; le tout, & étant cuit, & de bon goût, tirez vos cus d'Artichaux de leur blanc, &

& en remplissez un cus de vôtre sa lipicon; mettez par-dessus d'autres cus l'Artichaux, & les trempez dans de l'œuf battu, & les panez de mie de pain bien fine, & les faites frire dans du sain-doux; étant frits, dressez-les dans leur plat, & les garnissez de persil frit, & les servez chaudement pour Entremêts.

*Artichaux à la Sauffe blanche.*

Faites cuire de petits Artichaux dans l'eau, & sel; quand ils seront cuits, passez les cus dans la casserole, avec beurre, & persil; assaisonnez de sel, & de poivre: liez la Sauffe avec des jaunes d'œufs, un filet de vinaigre, & un peu de bouillon.

*Artichaux au beurre.*

Vos Artichaux étant cuits, comme dessus, ôtez le foin, & faites une Sauffe avec du beurre frais, vinaigre, sel, & muscade, & un peu de farine pour lier la Sauffe.

*Artichaux frits.*

Coupez-les par tranches, ôtez-en le foin, & les faites bouillir dans l'eau trois ou quatre tours; tirez-les, & les mettez tremper avec du vinaigre, du poivre, & du sel; puis, mettez-les dans un œuf battu; farinez-les, & les faites frire dans du sain-doux ou beurre raffiné, & les servez avec du persil frit. Quand ils sont tendres, on peut les faire frire sans les faire blanchir, & les poudrer de farine sans y mettre d'œuf.

*Manière de conserver les Artichaux.*

Tournez vos Artichaux en cus, le plus proprement qu'il vous sera possible, & les faites blanchir, jusques à ce que le foin s'en puisse ôter aisément: ensuite, mettez-les dans de l'eau fraîche, & les nettoyez bien, & les mettez sur des vanettes, & les faites sécher au four, ou au soleil. Pour les avoir bons, il faut les prendre au commencement de l'Été, ou dans l'Automne, c'est la saison où ils sont les plus tendres. Vous pouvez aussi, après les avoir nettoyés, les conserver dans une saumure, ou dans de bon beurre, ou dans de l'huile, en les assaisonnant de sel, de poivre & de cloux.

*Artichaux en feuilles.*

Nettoyez le cu de vos Artichaux, & les faites cuire à l'eau & au sel, jusques à ce que vous en puissiez tirer le foin; le foin étant ôté, mettez-les dans un pot de terre, & les remplissez de saumure, & les couvrez de beurre. Vous pouvez aussi les conserver, en les mettant seulement dans du beurre fondu; & en voulant vous en servir, vous les mettez dans de l'eau chaude pour en tirer le beurre, & mettez dessus telle sauce que vous jugerez à propos. Vous les pouvez aussi mettre dans de l'huile, en les assaisonnant de sel; & de poivre tout en grain; & quand vous voudrez vous en servir, vous les mettez dans de l'eau bouillante pour en tirer l'huile: ou bien vous pourrez les servir à l'huile sur le champ.

*Manières de bien accommoder des Cardes.*

Ayez des pieds de Cardes, les plus beaux que vous pourrez avoir, détachez les feuilles du pied, les unes après les autres, & épluchez les montants, coupez les Cardons, qui veulent dire les feuilles que vous avez détachées, ce qui est bon de quatre à cinq pouces de long, & les jetez dans de l'eau; faites la même cérémonie à toutes vos Cardes, ayez de l'eau dessus le feu, & les jetez dedans, & faites-les blanchir jusqu'à ce que la peau s'en leve aisément; ensuite, jetez-les dans l'eau froide, & les lavez les unes après les autres bien proprement, sans vous servir de couteau, parce que les côtes ne doivent point être offensées, & qu'elles paroissent entières: étant toutes lavées, mettez-les égoûter dans un tamis; prenez une marmite, mettez-y un bon morceau de graisse de bœuf, quelques bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches, après en avoir levé l'écorce ou un citron entier, selon la quantité de Cardes que vous avez à faire; mouillez-les moitié botiillon, moitié eau, & mettez votre marmite au feu, & quand elle botillira, goûtez si le bouillon est de bon goût; ensuite, mettez-y vos Cardes, & les faites cuire tout doucement; & quand vous voudrez vous en servir, tirez-les égoûter sur un tamis, ayez un coulis tout prêt comme ceci, prenez une noix de veau, & la coupez en deux ou en trois morceaux; mettez-la dans une casserole avec deux ou trois tranches de jambon, un oignon coupez en deux, une carote de même: couvrez votre casserole, & la mettez au feu suer tout doucement; & quand votre viande commencera à prendre couleur, mettez-y une piécée de farine, &

la remuez avec une cuillère de bois, & la mouillez de bon bouillon, & l'affaïsonnez de basilic, tranches de citron, & la laissez mitonner tout doucement, & achevez de les lier d'une cuillérée à pot de votre coulis; degreïfsez-le bien, & observez qu'il soit d'un bon goût, & fort léger; passez-le, ensuite, dans un tamis de soie: étant prêt à servir, mettez vos Cardes dans ce jus, & le poussez dessus le fourneau bien allumé: observez qu'il soit de bon goût, & fort léger; étant prêt à servir, pressez-y un jus d'orange, & dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts. Si le coulis est trop chargé de couleur, vous y pouvez mettre un morceau de bon beurre frais. Si à la table on ne mange point vos Cardes, vous les pourrez servir une autrefois au parmesan, & les arrangez dans un plat; poudrez-les de parmesan, & les arrosez de votre coulis; ensuite, répoudrez-les de parmesan, & les faire prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière. Une autrefois, si vous n'avez point assez de Cardes, mettez un croûton de pain dans le fond du plat; ensuite, vos Cardes avec leur jus par-dessus, & les poudrez de parmesan; ensuite, les arrosez d'un peu de coulis par tout; les achevez de poudrer de parmesan, & les faites prendre couleur, & les servez chaudement pour un petit Entremêts. Les Cardes étant blanchies, & cuites de même que celles qu'on a marquées, elles vous peuvent servir pour toutes sortes d'Entrées, vous n'avez qu'à les couper en filets, vous les laisserez entières, cela dépend de la fantaisie de l'Officier qui travaille. Elles vous peuvent servir aussi pour des potages, tant gras que maigres; il n'est pas nécessaire de les faire cuire

au-

autrement, que celles-ci. Ce ne sont pas les Cardes qui donnent le goût & la qualité au potage, elles ne donnent simplement que le nom, & si vous voulez vous en servir en maigre, vous n'avez qu'à n'y point mettre de graisse; mais toujours les blanchir de même, & vous en servir pour ce que vous jugerez à propos en les servant avec une saulſe blanche.

*Artichaux en Biguets.*

Prenez des Artichaux, & parez-en bien les cus, & coupez les pointes des feüilles; faites-les blanchir pour en pouvoir tirer le foïn: le foïn en étant tiré, mettez-les dans une marmite, avec un morceau de beurre, du ſel, une cuillerée de botuillon; faites-les mitonner; ensuite, tirez-les égoûter, faites une pâte avec deux poignées de farine, & deux œufs; détrempez-là avec de la bière ou du vin blanc: mettez-y un peu de ſel, ſi vous voulez que votre pâte ſoit comme il faut: mettez un demi verre d'huile, & mettez vos Artichaux dans votre pâté, & les faites frire dans du ſain-doux, ou bien dans de la friture maigre: étant frits, dressez-les dans leur plat, & les garniſez de perſil frit, & ſervez chaudement pour Entremets.

*Artichaux à l'Huile.*

Prenez des Artichaux, & les tournez en cus, & les faites cuire dans de l'eau, juſqu'à ce qu'on en puille ôter le foïn; ensuite, tirez-les, & en ôtez le foïn; mettez-les dans une petite marmite, avec un morceau de beurre, bardez

de lard, tranchés de citron, & les mouillez d'eau, mettez un peu de sel, & achevez de les faire cuire tout doucement; étant cuits, & bien blancs, tirez-les, & les dressez dans leur plat que vous voulez servir; les assaisonné de sel, poivre concassé, huile, & vinaigre, & les servez froids pour Entremêts. Cette sorte d'Artichaux en cus, peut aussi se servir avec une sausse de jambon, & le jambon en tranches par-dessus: vous pouvez les servir avec une sausse blanche, ou une sausse au jus. Vous pouvez aussi les servir, au parmesan; en les mettant dans leur plat, avec un peu de coulis dessus, & du parmesan rapé, & leur faire prendre couleur au four; & en servant, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement.

#### *Asperges à la Crème.*

Il faut rompre vos Asperges par petits morceaux, & les faire un peu blanchir dans de l'eau bouillante; après, on les passe avec de bon beurre dans la casserole, ou avec du lard, si l'on n'a pas de fort bon beurre; prenant garde que le tout ne soit pas trop gras. On y met ensuite du lait, & de la Crème, & on l'assaisonne modérément, y mettant aussi un bouquet; avant que de servir, il faut délayer un ou deux jaunes d'œufs, avec de la Crème ou du lait, pour lier vos Asperges, & y mettre un peu de sucre, & vous les servez en même tems. On en peut faire autant pour des cus d'Artichaux, & pour des petits pois; mais à ceux-ci, il faut du sucre, & un peu de persil haché: du reste, on des passe de la même manière. Vous pouvez aussi servir des Asperges  
en

en petits pois, avec un coulis verds d'écoffes de pois, ou autre chose; une croûte au milieu.

*Autres Asperges au jus.*

Prenez des pointes d'Asperges par morceaux: passez-les avec du beurre, persil, cerfeuil coupé menü, & une ciboule, que vous retirez; assaisonnez de sel, poivre, & muscade, & les faites mitonner avec un peu de bouillon gras dans un pot, à petit feu: étant cuites comme il faut, vous les dégraisserez, & y mettrez un jus de veau & essence, & citron; servez à courte sausse. On sert aussi des Asperges entières en bâton, à l'essence de jambon.

*Asperges au beurre.*

Faites cuire les Asperges dans l'eau avec un peu de sel; prenez garde qu'elles ne cuisent pas trop: étant cuites à propos, tirez-les, & les mettez égoûter; dressez-les dans un plat, & faites une sausse avec du beurre, sel, vinaigre, & muscade, & poivre blanc; la remuant toujours, & versez-là sur vos Asperges, quand elles seront dressées. Il n'y a rien en cela que d'assez connu; aussi bien que pour les Asperges en salade.

*Manière de conserver les Asperges.*

Otez-en le dur, & les faites bouillir un bouillon, avec sel, & beurre, remettez-les dans l'eau fraîche, & les faites égoûter. Etant froides, mettez-les dans un vase où elles puissent être de leurs longueurs, avec sel, clous entiers, citron verd, & autant d'eau que de vinaigre: couvrez-



les de beurre fondu, comme les artichaux, mettant un linge entre-deux, & les tenez dans un lieu temperé pour vous en servir, faites-les tremper, & cuire comme les autres. Vous les pouvez aussi conserver dans de l'huile.

#### *Asperges à l'Huile.*

Prenez des Asperges, & les ratifiez bien proprement, & les faites cuire dans de l'eau bouillante avec du sel: observez qu'elles soient fermes; tirez-les de l'eau, & les dressez sur leur plat, & mettez-y du poivre concassé, de l'Huile, du sel, du vinaigre, & les servez pour Entremêts. Une autrefois, vous les pouvez servir avec une sausse blanche par-dessus; une autre fois, une sausse au jus.

#### *Asperges en petits Pois.*

Prenez des petites Asperges, & les coupez en petits Pois le plus menu que vous pourrez, & n'en coupez que ce qui est tendre. Si les Asperges sont grosses, vous les fendrez en quatre. Étant coupées, faites-les blanchir; étant blanchies, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; passez-les quelques tours sur le feu; ensuite, poudrez-les d'une pincée de farine, & les assaisonnez de sel & de poivre; mouillez-les d'un peu de bouillon: observez qu'elles soient de bon goût, & les liez d'une liaison de jaunes d'œufs, avec un peu de muscade; mettez un croûton de pain dans un plat, & vos Asperges par-dessus, & servez-les chaudement pour Entremêts. Vous pouvez également les servir au roux, en les mouillant de jus, & de coulis.

*En-*

*Entremets de petits Pois, à la Portugaise.*

Vos Pois étant lavez, vous y hacherez des laitüés, à proportion de ce que vous aurez de Pois; vous y mettrez du sucre gros comme le pouce, de l'huile fine, quatre ou cinq feuilles de baume hachées, avec persil, oignons, échalotes, une pointe d'ail, un peu de fariette, de la muscade rapée, sel, un peu de poivre, & une petite cuillerée de bouillon; mettez-les sur le feu, & faites qu'ils soient assez courts de bottillon quand vous les voudrez servir. Vous aurez des œufs frais que vous pocherez dedans, en faisant un trou pour la place de chaque œuf. Vous remettrez, ensuite, le couvercle sur votre casserole, avec un peu de feu dessus, pour faire cuire vos œufs; puis, vous les glisserez sur le plat, & servirez chaudement. Les fèves de marais se font de la même manière. Il est à observer de ne point blanchir les fèves, & de les mettre tout comme elles sont, comme les Pois, sans les passer non plus.

*Petits Pois, à la Crème.*

Prenez de petits Pois fins; lavez-les dans de l'eau chaude; ensuite, mettez-les dans un tamis égoûter, & les mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet; mettez-les sur le feu, & les passez quelques tours, & les poudrez d'une pincée de farine, & les mouillez d'eau bouillante: assaisonnez-les de sel, un petit morceau de sucre; laissez-les cuire; étant diminués & cuits, & prêt à servir, mettez-y un peu de Crème, & observez qu'ils soient d'un

bon goût; dressez-les dans un plat, & les servez chaudement, pour Entremêts.

*Autres petits Pois.*

Prenez des petits Pois fins; lavez-les dans de l'eau chaude; ensuite, mettez-les dans un tamis, égouttez, & mettez dans une casserole un morceau de beurre; mettez-les sur le feu, & les passez quelques tours, & les poudrez d'une pincée de farine, & les mouillez d'eau bouillante; assaisonnez de sel, un petit morceau de sucre; faites un bouquet de deux ou trois laitues ficellées, un bouquet de ciboules, & le mettez dans vos Pois. Etant cuits, ôtez-en vos laitues & votre ciboule; observez que les Pois soient de bon goût, & que la sausse soit fort courte, & servez chaudement pour Entremêts.

*Manière de conserver de petits Pois  
verts.*

Prenez de petits Pois, la quantité que vous voudrez accommoder, & les faites blanchir quelques bouillons; observez qu'il y ait du sel dans l'eau; quand ils auront faits un couple de bouillons, tirez-les, & les étandez sur une nape blanche, & les laissez-là jusqu'à ce qu'ils soient froids; étant froids, faites-les sécher au soleil, si vous en avez la commodité; ou bien dans un four tiède: étant secs, serrez-les dans un lieu sec, & quand vous vous en voudrez servir, mettez-les dans de l'eau tiède pour les faire revenir; & si vous avez de gros Pois secs, mettez-en une poignée, celà les nourrira, & laissez cuire

cuire vos petits Pois dans cette eau-là : étant cuits , mettez un morceau de beurre dans une casserole , un bon bouquet de ciboules , un bouquet de laitues , si vous en avez ; ensuite , vos petits Pois : observez que les gros en soient ôtez : passez-les quelques tours , & les poudrez d'une pincée de farine , & les mouillez de bon bouillon , & les assaisonnez de sel , un morceau de sucre , & achevez de les faire cuire ; observez qu'ils soient de bon goût ; étant prêt à servir , liez-les avec une liaison d'œufs , si vous le jugez à propos , ou bien avec de la crème , & si vous ne voulez point les servir comme cela , vous les lierez d'un peu d'essence de jambon , & vous mettrez dans le plat de petits croûtons de pain frits , & vos Pois dessus , & servez chaudement pour Entremets

*Autres petits Pois.*

Prenez de petits Pois fins ; lavez-les dans de l'eau chaude ; ensuite , mettez-les dans un tamis égoûter , & les mettez dans une casserole , avec un morceau de beurre , un bouquet ; mettez-les sur le feu , & les passez quelques tours , & les poudrez d'une pincée de farine , & les mouillez d'un peu d'eau bouillante , & les laissez cuire tout doucement ; étant cuits , liez-les , d'une essence de jambon , & observez qu'ils soient d'un bon goût. Étant prêt à servir , mettez-y une douzaine de croûtons de pain frits , & les dressez dans leur plat , & les servez chaudement pour Entremets.

*Petits Pois à l'Angloise.*

Prenez de petits Pois, la quantité que vous jugerez à propos; faites-les cuire à l'eau bouillante, avec du sel & du baume; étant cuits, tirez-les de l'eau, & les mettez dans une casserole avec du beurre, & y hachez le baume, & y mettez une pincée de sel, & de poivre, & les dressez sur le champ pour Entremêts. Une autrefois, vous n'avez pas besoin d'y mettre du baume.

*Entremêts de petites Fèves de marais.*

Prenez de petites Fèves, & les faites blanchir; étant blanchies, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, & sariette; poudrez-les d'une pincée de farine, & les passez quelques tours au feu; mouillez-les d'un peu de bouillon, & les assaisonnez de sel & de poivre; observez qu'elles soient d'un bon goût, & assez cuites; étant cuites, liez-les d'une liaison de jaunes d'œufs, avec un peu de muscade; dressez-les dans le plat où vous les voulez servir, & servez chaudement pour Entremêts.

*Autre Entremêts de moyennes Fèves.*

Prenez des Fèves, & les faites blanchir pour les dérober; étant dérochées, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule & sariette; poudrez-les d'une pincée de farine, & les passez quelques tours au feu; mouillez-les d'un peu de  
 bouil-

bouillon, & les assaisonnez de sel, & de poivre; observez, qu'elles soient d'un bon goût, & assez cuites: étant cuites, faites une liaison de quatre jaunes d'œufs, délayez-la avec de la crème, un peu de muscade, & du persil hâché. Dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

*Entremêts de Fèves, à l'Italienne.*

Ayez des Fèves de marais dérochées; mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre; prenez deux ou trois artichaux, & tournez le cu à moitié; coupez vos artichaux en six ou huit morceaux, & les faites blanchir jusqu'à ce que le foin s'en ôte; le foin en étant ôté, mettez-les avec vos Fèves, & les mouillez de jus, & de coulis, & d'un demi verre de vin de Champagne; poussez-les sur le feu, & les dégraissez bien; mettez-y une petite pointe d'ail, un jus de citron, plein une cuillerée à bouche de bonne huile; observez que vos Fèves soient d'un bon goût; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

*Haricots, en maigre.*

Prenez de petits Haricots, & les coupez en filets; ensuite, mettez de l'eau dans une casserole, avec du beurre, & du sel, & les faites cuire. Vos Haricots étant cuits, hachez un ognon ou de la ciboule; mettez un morceau de beurre dans une casserole, & le faites fondre sur le feu, & y mettez votre ciboule hachée, & la faites faire deux ou trois tours; ensuite, mettez-y vos Haricots, qui sont égoutés dans un tamis, & les passez

passer quelques tours; ensuite, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouïller de leur bouïllon, ou bien du bouïllon gras où ils ont cuits: assaisonnez de sel, & observez qu'ils soient de bon goût; étant cuits & prêt à servir, faites une liaison de jaunes d'œufs, déliez avec du persil haché, & un filet de vinaigre, liez-en vos Haricôts, & servez chaudement pour Entremêts.

#### *Haricôts en gras.*

Vos Haricôts étant épluchez & coupez en filets, mettez-les cuire dans de l'eau bouillante, avec un morceau de beurre, & du sel: étant cuits, hachez une ciboule, ou un oignon, & mettez une casserole, avec un morceau de beurre sur le feu; ensuite, vôtre ciboule hachée, & lui donnez deux ou trois tours sur le feu. Mettez-y vos Haricôts, & leurs donnez deux ou trois tours; ensuite, mouïllez-les de bouïllon, & y mettez un bouquet, ou de leur bouïllon si vous voulez, & les faites cuire: observez qu'ils soient de bon goût; & étant prêt à servir, liez-les de coulis, & y mettez une pincée de persil haché, & en servant, un filet de vinaigre, & servez chaudement pour Entremêts.

#### *Concombres farcis.*

Il faut prendre les Concombres, les bien peler, & vider de leurs semences, sans les couper que par un bout. Ils ne doivent pas être fort gros. Il faut avoir une farce de chair, composée de toutes sortes de volailles, & si l'on veut, d'un morceau de veau, le tout bien haché, avec du lard blanchi,

chi, & un peu de graisse de bœuf blanchie, du jambon cuit haché; des champignons, des truffes, & de toutes sortes de fines herbes; tout cela bien hachez, & assaisonnez; ensuite, farcisez-en vos Concombres, qui seront un peu blanchis avec cette farce, & les mettez cuire dans de bon jus, ou braise de veau, qu'ils ne soient pas trop cuits. Les ayant tirez, on les coupe en deux, on les laisse refroidir, & l'on fait une pâte comme si c'étoit pour faire des bignets de pomme. La pâte sera d'une farine délayée avec de la bière, & gros comme une noix ou deux de beurre fondu, & un œuf, le tout battu ensemble; vous ferez des petites brochettes de la grosseur d'une plume à écrire, & vous passerez les morceaux de Concombres au travers, que les bouts soient tous d'un même côté, pour les pouvoir piquer dans la pièce de bœuf. Vous les tremperez dans cette pâte; & ayant du saint-doux chaud tout prêt, vous leur ferez prendre une belle couleur. Votre pièce de bœuf étant dressée, mettez par-dessus une sausse hachée, ou bien un salpicon de jambon & de ris de veau, & champignons, & vous piquerez par-dessus vos hâtelets de Concombres: cette façon d'accommoder les Concombres peut servir pour toutes sortes de Volailles, en les laissant entières, ou bien pour des Entremets, en mettant une petite essence par-dessus, & panées de Parmesan. Ils vous peuvent servir pour garnir des potages en les coupant en tranches.

*Concombres farcis, en maigre.*

Prenez des Concombres qui ne soient pas trop gros: péléz-les, & les vuidez proprement de



de leur semence, par un des bouts; ensuite, faites une farce avec de la chair de carpe, chair d'Anguille, champignons, & truffes. Hachez bien mené le tout ensemble, & l'assaisonnez de sel, poivre, & toutes sortes de fines herbes, & de bon beurre, & gros comme un œuf de mie de pain cuite dans de la crème, deux jaunes d'œufs crus, le tout haché ensemble; vous en farcissez vos Concombres, & les faites cuire à petit feu dans une casserole, avec du bouillon de poisson, ou purée claire: étant cuits bien à propos, dressez-les dans un plat, avec une sausse à l'Espagnole par-dessus. Une autrefois, vous les poudrez de parmesan après avoir mis la sausse par-dessus, & les ferez prendre couleur au four.

#### *Concombres à la Matelôte.*

On les farcit comme ceux ci-dessus, & on les fait cuire dans de bon jus. Etant cuits, dégraissez-les bien, & qu'il n'y ait point trop de sausse: liez-là avec quelques bons coulis; & avant que de servir, mettez un filet de vinaigre, & servez chaudement. Il faut que le tout soit d'un beau goût. On sert aussi des Concombres farcis en ragoût, & à la sausse blanche.

#### *Pour conserver des Concombres.*

Il faut prendre des Concombres qui ne soient pas trop murs, & d'une belle qualité. On les range proprement dans un barquet avec du sel, moitié eau, & moitié vinaigre, enforte qu'ils puissent bien tremper. Il faut les bien couvrir,

&

& n'y toucher d'un bon mois. Quand on est hors de la saison des Concombres, on se sert de ceux-ci; les ayant bien pélez & fait tremper, & si c'est pour garnir les potages, il les faut faire blanchir; & quand c'est pour des filets, tant en maigre qu'en gras, on les coupe à l'ordinaire en filets, & on les passe de la même manière que lorsqu'ils sont frais. Ils vous feront d'un grand secours tout l'hiver, & pendant le carême. A ceux que l'on veut manger en salade, on y ajoute du poivre, quelques poignées de sel, & clous de girofle: on les appellent des Concombres, ou Cornichons confits. On choisit pour cela les plus petits, sur l'arrière saison, & on confit des côtes de pourpier, & passepierre, de même, qui sert de fourniture à cette sorte de salade. On peut aussi s'en servir pour toutes sortes d'Entrées, au lieu de Concombres. On peut confire des melons de la même manière, soit petits ou gros.

### *Choux farcis pour Entrée.*

Prenez une bonne tête de Choux pommé, ôtez-en le pied, & un peu dans le corps, & faites-la blanchir dans de l'eau; étant blanchie, tirez-la, & la laissez égoutter; ensuite, ouvrez-la adroitement, & en étendez les feuilles qui doivent toutes se tenir ensemble: étant ouverte, on y met dans le milieu une farce, composée de chair de volailles, & quelques morceaux de cuisse de veau, de lard blanchis, de la graisse de bœuf, un morceau de jambon cuit, des truffes, & champignons hachés, du persil, & de la ciboule, une pointe d'ail; le tout assaisonné de

de fines herbes , & épices , avec de la mie de pain cuite dans du lait , deux œufs entiers , & deux ou trois jaunes d'œufs , le tout bien haché ; farcissez - là dans le cœur de cette farce ; ensuite , couvrez - là de quelques feuilles , & remettez encore un peu de farce , & le couvrez de feuilles , & continuez jusqu'à la fin ; ficellez - le proprement : foncez une casserole ou marmite , avec des bardes de lard , & des tranches de bœuf ; mettez - y votre Choux farci ; assaisonnez de sel , poivre , ognons , fines herbes , clous de girofle ; achevez de le couvrir dessus & dessous ; mouillez - le de bouillon , & le couvrez ; mettez - le cuire feu dessus & dessous : étant cuit , tirez - le égoûter , & le dressez dans son plat ; mettez - y une essence de jambon par - dessus , & servez chaudement pour Entrée. On peut aussi farcir un Choux en maigre , avec de la chair de poisson , & autres garnitures , comme si c'étoit une carpe , un brochet , ou autre poissons , que l'on veut farcir.

*Choux - fleurs au jus , pour Entremets.*

Vous épluchez vos Choux - fleurs , & les faites blanchir à l'eau ; c'est - à - dire , vous prenez une marmite que vous emplissez à moitié d'eau , un peu de farine , un morceau de beurre , deux ou trois bardes de lard , & du sel ; ensuite : lorsque votre eau bouill , vous y mettez cuire vos Choux - fleurs , un peu plus qu'à demi ; vous les retirez , les mettez égoûter , & les arrangez dans une casserole , & y mettez un coulis clair de veau , & de jambon suffisamment , pour qu'il trempe : ensuite , vous les mettez mitonner sur un fourneau à petit feu ; & lorsque vous êtes prêt

prêt à fervir, vous avez un morceau de bon  
 beurre, de la groſſeur d'une noix ou deux, que  
 vous maniez dans tant ſoit peu de farine, que  
 vous mettez en cinq ou ſix morceaux, autour  
 de la caſſerole, que vous remuez ſur le feu; ob-  
 ſervez qu'ils ſoient de bon goût, & vous leur  
 donnerez une pointe légère de vinaigre, & les  
 ſervez chaudement. Ces Choux-fleurs ſe ſervent  
 pour garnir des potages de Choux-fleurs. Il  
 s'en mange auſſi en ſalade, & tout cela eſt  
 aſſez commun. Ecants cuits, comme ci-devant,  
 on les dreſſent dans leur plat, & on met  
 telle fauſſe que l'on juge à propos par-deſſus, on  
 les panent, & on les fait prendre couleur au  
 four, en les poudrant de parmeſan, ce qui ſe  
 nomme des Choux-fleurs au parmeſan.





## CHAPITRE XVI.

### Des Oeufs.

#### Des Oeufs.

**R**ien ne fournit une plus grande diversité que les Oeufs; on en sert en grand & en maigre, le tout pour hors d'œuvre, & entremets: en voici les manières principales.

#### *Oeufs au jus d'Orange.*

Il faut casser des Oeufs, suivant le plat que vous voulez faire; mettez-y un peu d'eau; pressez-y, en même tems, le jus d'une Orange, & prenez garde qu'il n'y tombe de la graine. Le tout étant bien battu & assaisonné d'un peu de sel & poivre: prenez une casserole; si c'est un jour maigre, mettez-y un peu de beurre; & si c'est un jour gras, un peu de jus; versez-y vos Oeufs, & remuez toujours, comme si c'étoit une crème, de peur qu'ils ne s'attachent au fond: quand ils seront cuits, comme il faut, dressez-les dans un plat, & servez chaudement.

#### *Oeufs en Crépine.*

Prenez du jambon cuit, ris de veau, foies gras, truffes, & champignons que vous coupez en dez, & que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu; mouillez-les de jus,

& les laissez mitonner une demi-heure, & les liez d'un coulis ordinaire : voyez que vôtre ragoût soit d'un bon goût, & le laissez refroidir; prenez dix jaunes d'Oeufs frais, & mettez les blancs à part; faites-les fouetter en nége, & délayez les jaunes avec un peu de coulis, ou bien un peu de Crème de lait, & les passez au travers d'un tamis, & les mettez dans vôtre ragoût, & y mettez vos blancs d'Oeufs, qui sont fouettes en nége; mêlez bien le tout ensemble: ayez ensuite une casserole, & mettez au fond une Crêpine, sur laquelle vous mettez vôtre ragoût; renversez le bord de la Crêpine dessus, & la mettez cuire au four: quand elle sera cuite, renversez-la sur un plat, & servez chaudement. Une autrefois, au lieu de la servir au sec, vous y mettez une essence de jambon par-dessus, ou bien un salipicon. Une autrefois, avec un ragoût de truffes-vertes, coupées en petits dez.

### *Oeufs à la Chicorée.*

Faites blanchir de la Chicorée, pressez-la bien; donnez-lui trois à quatre coups de couteau, & la mettez dans une casserole, & la mouillez d'un peu de bouillon de poisson, & l'assaisonnez de poivre, de sel, & d'un bouquet, & la laissez mitonner pendant une demi-heure; & la liez avec du coulis de poisson: vos Oeufs étant pochés au beurre, bien nettoyez tout autour. Voyez que vôtre ragoût de Chicorée soit d'un bon goût, & le dressez dans un plat; & arrangez vos Oeufs pochés par-dessus, qu'ils aient une belle couleur, & les servez chaudement pour Entrée ou hors d'œuvre. Vous pouvez passer vôtre Chicorée au blanc, & servir de même.

*Oeufs aux Laituës.*

Prenez des Laituës pommées , les faites blanchir , les pressez bien , & les coupez en quatre , passez - les dans une casserole , avec un peu de beurre frais , assaisonnez de poivre , de sel , & d'un bouquet de fines herbes , & les faites mitonner à petit feu , pendant une demi - heure ; étant cuites , vous les dégraissez , & les liez de coulis de poisson : vous aurez des Oeufs frais pochez au beurre , comme il est marqué ci - devant , que vous apropierez proprement tout autour. Voyez que votre ragoût de Laituës soit d'un bon goût , & le dressez dans un plat , & arrangez vos Oeufs pochez par - dessus , & les servez chaudement pour Entrée , ou hors d'œuvres.

*Oeufs au Celeri.*

Prenez trois à quatre pieds de Celeri , faites - les cuire à demi , dans une eau blanche , qui se fait avec de l'eau , de la farine , du beurre , & du sel ; étant cuits , retirez - les , & mettez - les égoutter ; coupez - les par morceaux , & les mettez dans une casserole , avec un peu de coulis , clair de poisson , & les mettez mitonner pendant une demi - heure , & les achevez de lier avec du coulis d'écrevices , ou autres coulis , & un petit morceau de beurre , gros comme une noix , en le remuant toujours sur le feu : voyez que votre ragoût soit d'un bon goût , & le dressez dans un plat , & y mettez vos Oeufs pochez par - dessus , & les servez chaudement pour Entrée , ou hors d'œuvre. Lorsque l'on ne veut pas  
se

se servir d'Oeufs pochez, on peut se servir d'Oeufs durs, que vous pelez, & choisissez les plus frais, & les coupez par la moitié: votre ragoût de légume étant au fond de votre plat, vous le garnissez de vos Oeufs, qui sont coupez par la moitié, le tour de votre plat, & les servez pour Entrée, ou hors d'œuvre. Vous les servez de même, avec un ragoût de chicorée ou de laitues, ou à l'ozeille. Vous pouvez aussi y mettre des Oeufs pochez à l'eau, & molets.

*Oeufs aux Ecrevices.*

Faites un ragoût de queues d'Ecrevices, avec des truffes, & des champignons, quelques cus d'artichaux coupez par morceaux, & les passez dans une casserole, avec un peu de beurre, & les mouillez d'un peu de bouillon de poisson, & l'assaisonnez de poivre, & de sel, & d'un bouquet; laissez-le mitonner pendant un quart d'heure: étant cuit, dégraissez-le bien, & liez-le de coulis d'Erevices. Une autrefois, pochez une douzaine d'Oeufs frais à l'eau bouillante, & les parez bien; dressez-les dans un plat proprement. Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & mettez-le sur vos Oeufs, & les servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvres.

*Oeufs aux Ecrevices, pour Entremets, en maigre.*

Prenez une petite cuillerée de bouillon de poisson, avec une mie de pain, des champignons, un peu de persil, des ciboules entières, & vous faites mitonner le tout ensemble; vous le retirez



de dessus le feu, & y mettez du coulis d'Ecrevices, selon la grandeur du plat, que vous voulez faire : mettez un plat sur une table, avec une étamine, & y mettez des jaunes d'Oeufs frais, & passez votre coulis avec vos Oeufs dans votre étamine deux ou trois fois; mettez un plat d'argent ou autre sur des cendres chaudes, & y vuidez vos Oeufs, & les couvrez d'un couvercle de tourtière, garni de feu: ayez soin de lever de tems en tems le couvercle, pour voir quand ils sont pris; & lorsqu'ils sont pris, servez-les chaudement pour Entremêts.

### *Oeufs à l'Allemande.*

Vous cassez des Oeufs dans un plat, comme au miroir; vous y mettez un peu de bouillon de purée, & vous batez deux ou trois jaunes d'Oeufs, avec un peu de lait, que vous passerez par l'étamine: vous ôterez le bouillon où à cuit vos Oeufs; vous y mettrez vos jaunes par-dessus, avec du fromage rapé, & vous leur ferez prendre couleur sous un couvercle.

### *Oeufs à la Bourguignonne.*

Prenez un morceau de citron confit, quelques biscuits d'amandes ameres & autres, d'amandes douces, & de sucre; & vous pilez bien le tout ensemble: prenez quatre ou cinq Oeufs, & brouillez bien le tout ensemble, & le passez par l'étamine avec un peu de crème de lait, & sel; & vous le ferez cuire au bain-marie, comme des Oeufs au lait, & les glacerez avec la pele rouge, pour qu'ils prennent une belle couleur; & servez chaudement pour Entremêts.

*Oeufs*

*Oeufs à la Suisse.*

On les met comme au miroir, & les ayant panés de mie de pain, & poudrez de hâchis de brochet, & de fromage rapé, on leur fait prendre belle couleur. Observez qu'il y en ait dessous comme dessus.

*Oeufs à la Portugaise.*

Il faut faire fondre du sucre, avec de l'eau de fleurs-d'orange, deux jus de citron, & un peu de sel; mettez-le, ensuite, sur le feu avec vos jaunes d'Oeufs, & les remuez avec une cuillère: lorsque les Oeufs se détacheront du plat, ils seront cuits; étant froids, dressez-les dans le plat.

*Oeufs à la Portugaise, d'une autre manière.*

Mettez du sucre dans une casserole, selon la quantité des Oeufs que vous voulez faire, avec un peu d'eau, un petit morceau de canelle en bâton, que vous mettez sur le fourneau, afin que votre sucre cuise; en attendant qu'il cuise, prenez quinze jaunes d'Oeufs que vous délayez dans une casserole, avec la moitié d'une chopine de lait; passez-les dans un tamis, afin qu'il n'y ait point de blanc. Votre sucre étant cuit, vous y mettez un morceau d'écorce de citron verte, & le laissez toujours sur le feu, en le remuant avec une cuillère. Vous videz vos jaunes d'Oeufs qui sont délayés, dans votre sirop, & les remuez jusques à ce qu'ils soient liés comme une crème,

& les retirez de dessus le feu: mettez-y un peu de sel; remuez-les toujours, jusqu'à ce qu'ils soient presque froids, & y mettez un jus de citron; dressez-les proprement dans un plat, & servez-les froids pour Entremets. Il faut ôter de dedans le morceau de canelle, & citron.

### *Oeufs aux Pistaches.*

Faites piler des Pistaches échaudées, & un morceau d'écorce de citron confite; faites cuire votre sucre avec du jus de citron; & quand le sirop sera à moitié fait, mettez-y les Pistaches, avec les jaunes d'œufs; remuez comme ci-dessus, jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon, & servez-les comme les Oeufs à la Portugaise.

### *Petits Oeufs aux Pistaches.*

Prenez une chopine de lait, avec un demi septier de crème, une cuillerée à bouche de farine de ris, que vous mettez dans une casserole, que vous délayez avec un peu de votre lait, & y mettez quatre jaunes d'œufs frais, & achevez de mettre votre chopine de lait, & votre demi septier de crème, le tout bien délayez ensemble, & y mettez du sucre à proportion de ce qu'il en faut, & un morceau de canelle en bâton, deux zestes de citron, & un peu de sel; faites-les cuire sur un fourneau, comme une crème; échaudez un quarteron de Pistaches, que vous pilerez dans le mortier, avec une écorce de citron verd confite, & y mettez vos Pistaches parmi vos Oeufs; & mettez un plat d'argent sur le fourneau, & y vuidez vos Oeufs, & les remuez toujours, jusques à ce qu'ils s'attachent; & lorsqu'ils sont at-

rachez par tout, & qu'ils ont fait un gratin, vous les retirez de dessus le feu, & les sucrez, & y passez la péle rouge pour leur donner une belle couleur, & les servez chaudement pour Entremets.

### *Pain aux Oeufs.*

Mettez tremper de la mie de Pain blanche dans du lait chaud pendant deux ou trois heures, afin qu'il soit bien trempé: vous le passez à l'étamine ou dans une passoire bien fine; vous y mettez un peu de sel, & de sucre, un peu d'écorce de citron confite, hachée bien menué, un peu de citron verd rapé, & un peu d'eau de fleurs-d'orange. Prenez des Oeufs frais, battez les blancs en nége, & délayez les jaunes avec votre mie de Pain que vous avez passé, & y mettez les blancs que vous avez fouïettez en nége; & mêlez bien le tout ensemble; prenez une poupetonnière, ou une casserole, que vous frottez de bon beurre par-tout, & y vuidez vos Oeufs au Pain, que vous avez préparé; & les faites cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous; étant cuits, vous les renversez dans un plat, & les sucrez, & les glâcez avec la péle rouge, & les servez chaudement. Pour qu'ils ne s'attachent point au fond, vous n'avez qu'à y mettre une feuille de papier beurrée.

### *Oeufs à l'eau de fleurs-d'orange.*

Mettez du sucre, & de l'eau de fleurs-d'orange, dans une casserole, avec de la crème naturelle, de l'écorce de citron confite, hachée, bien fin, & un peu de sel; puis, mettez-y huit

## 186 L E C U I S I N I E R

ou dix jaunes d'Oeufs, & remuez comme des Oeufs broüillez, & lorsqu'ils sont liez, dressez-les dans un plat; & les servez froids ou chauds, pour Entremets. On ne peut y mettre la fleurs-d'orange qu'en les dressant dans le plat.

### *Oeufs à l'Italienne.*

Faites un sirop avec du sucre, & un peu d'eau; étant plus qu'à demi-cuits, pressez des jaunes d'Oeufs dans une cuillere d'argent, l'un après l'autre, & les tenez dans ce sirop, pour les cuire. Vous en ferez ainsi, tant qu'il vous plaira, tenant toujours votre sucre bien chaud; & vous les servirez garnis & couverts de pistaches, tranches d'écorces de citron, fleurs-d'orange, que vous aurez passées dans le reste de votre sirop, avec du jus de citron par-dessus.

### *Oeufs au jus d'Ozeille.*

Pochez des Oeufs dans l'eau-bouillante, assaisonnez de sel, & de vinaigre; pilez de l'Ozeille, & mettez-en le jus dans une casserole, avec du beurre, deux ou trois Oeufs crus, sel, & muscade; faites cuire cette liaison. Vos Oeufs étant cuits, dressez-les dans leur plat, & mettez la sausse par-dessus, en servant chaudement.

### *Oeufs à la Tripe.*

Faites durcir deux douzaines d'Oeufs; étant durs, mettez-les à l'eau froide, & les épluchez; ensuite, coupez-les en tranches; mettez une casserole, avec un morceau de beurre au feu; avec

avec un oignon haché ; & quand votre oignon sera cuit, mettez-y vos Oeufs ; ensuite, mouillez-les d'un peu de lait ; assaisonnez de sel, poivre, persil haché ; observez qu'ils soient de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

*Oeufs à la Tripe, à l'Italienne.*

Prenez des Oeufs, & les faites durcir, & épilchez comme les autres ci-devant ; ensuite, coupez-les en quatre ou cinq tranches ; mettez un peu d'huile dans une casserole, avec un oignon coupez par petites tranches, fort minces, & les passez quelques tours sur le feu, & ensuite, mettez-y vos Oeufs, coupez en Tripe, & les mouillez d'un peu de lait ; assaisonnez de sel, poivre, une pointe d'ail, & du persil haché ; observez qu'ils soient de bon goût, & un jus de citron, en servant, & servez chaudement pour Entrée.

*Oeufs à la Tripe, au roux.*

Prenez deux douzaines d'Oeufs, & les faites durcir comme les autres ci-devant ; épilchez-les, coupez-les de même, passez un oignon au beurre, ensuite, mettez-y vos Oeufs, & les mouillez de jus d'ognons ; assaisonnez de sel, poivre, persil haché, une cuillère à bouche de bonne huile, une pointe d'ail, une cuillerée de moutarde, & un jus de citron ; observez qu'il soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

*Petits Oeufs à l'Italienne.*

Prenez au moins une douzaine d'Oeufs, & les faites bien durcir, & éplucher; étant épluchés, ôtez-en proprement les jaunes entiers, coupez vos blancs en petits filets, comme des menus de Rois; ensuite, prenez un ognon & le coupez aussi en filets fort minces, quelques champignons en tranches; mettez un morceau de beurre dans une casserole, & le mettez au feu, & le faites roussir; ensuite, mettez-y votre ognon en filets, & vos champignons en tranches, & les passez quelques tours, sur le feu; ensuite, mettez-y vos filets de blanc d'Oeufs, & les poudrez d'un peu de farine, & les mouillez de jus gras ou maigre, si vous voulez, & un verre de vin; assaisonnez de sel, poivre, une pointe d'ail, un jus de citron: observez qu'il soit de bon goût, & y mettez vos jaunes d'Oeufs & une cuillerée de bonne huile, & servez chaudement pour Entrée.

*Oeufs au verjus.*

Délayez vos Oeufs avec du verjus de grain; assaisonnez de sel, & muscade, & faites-les cuire avec un peu de beurre, & les servez chaudement comme une crème.

*Oeufs au blanc de Perdrix.*

Faites piler une bonne Perdrix, cuite à la broche: étant pilée, mettez dans une casserole une demi cuillerée à pot de coulis, & une autre demi cuillerée de jus de veau, avec un peu de sel, poivre, & de muscade, & le faites chauff-

chauffer un peu, & y délayez v<sup>ost</sup>re Perdrix pilée, & six jaunes d'Oeufs frais; passez le tout à l'étamine: mettez un plat sur des cendres chaudes, & y mettez v<sup>ost</sup>re appareil, & les couvrez d'un couvercle de tourtière garni de feu; & lorsqu'ils sont pris, servez-les chaudement. Vous pouvez les faire cuire au bain-marie. On les peut faire des même de blancs de Poulardes que ceux de blancs de Perdrix ci-dessus: au lieu de Perdrix, il n'y a qu'à se servir de Poulardes. L'on fait de même, ceux de Faissants. On peut aussi se servir de carcasses de Lévreux & Lapreaux.

### *Oeufs au jus glacez.*

Prenez moitié coulis & moitié jus de veau, avec un peu de sel, poivre, & de muscade, & y délayez six jaunes d'Oeufs frais, & les passez à l'étamine, & mettez un plat sur des cendres chaudes, & y vuidez vos Oeufs, & les couvrez d'un couvercle garni de feu; & voyez de tems en tems s'ils prennent, & lorsqu'ils sont pris, vous les retirez, & les servez chaudement.

### *Oeufs au jus.*

Prenez des Oeufs frais, pochez-les dans de l'eau bouillante, & mettez, dans ladite eau, un peu de vinaigre & du sel: étant cuits, dressez-les proprement dans un plat; ayez un jus de veau, ou bien un jus naturel, que vous faites chauffer, & y mettez du sel, & du poivre, & une ciboule entière: passez-le au travers d'un tamis, & le vuidez sur vos Oeufs, & les servez chaudement.

*Oeufs*



## 100 L'E CUISINIER

### *Oeufs au jus broûillez.*

Prenez du jus de veau, ou autres, avec un peu de coulis & un morceau de bon beurre, & y ajoutez huit jaunes d'œufs, un peu de sel, & de poivre: délayez bien le tout ensemble, & le faites cuire sur un fourneau, comme une crème, en le remuant toujours; étant cuit, mettez-y un peu de muscade & un jus de citron. Voyez qu'ils soient d'un bon goût; dressez-les dans un plat; servez-les chaudement pour Entremets.

### *Oeufs aux Amandes glacées.*

Prenez une chopine de crème douce, avec un morceau de canelle en bâton, deux ou trois zestes de citron, un morceau de sucre, selon la quantité qu'il en faut; pèlez un quarteron d'Amandes douces, avec une douzaine d'Amandes amères & les pîlez dans un mortier, en les atrofant de tems en tems avec une goutte de lait: étant pîlées, délayez-les avec votre crème, & huit jaunes d'Oeufs frais: passez le tout dans une étamine, deux ou trois fois: prenez un plat d'argent, & le mettez sur de la cendre chaude: & vuidez vos Oeufs à la crème dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtière, avec du feu dessus, & lorsqu'ils sont cuits, vous les retirez, & servez chauds ou froids, pour Entremets.

### *Oeufs pochez, aux Concombres.*

Faites un ragoût de Concombres de cette manière; pèlez des Concombres, partagez-les par la moitié; ôtez-en les pepins, coupez-les par tran-

tranches, & mettez-les mariner avec un ognon coupé par tranches, du poivre, du sel, & du vinaigre; étant marinez, pressez-les dans un linge; passez-les dans une casserole avec du beurre sur un fourneau; étant un peu roux, mouillez-les d'un bouillon de poisson ou autres, & les mettez mitonner pendant une demi-heure; étant cuits, dégraissez-les bien; & les liez d'un coulis de poisson ou d'écrevices: pochez des Oeufs frais, dans du beurre un à un, selon la quantité que vous voulez faire, & les dressez proprement dans un plat. Voyez que votre ragout de Concombres soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe; mettez-les dans le plat que vous voulez servir, & vos Oeufs par-dessus, & les servez chaudement, pour Entrée ou hors d'œuvre.

*Oeufs aux Ecrevices, en gras, pour  
Entrémets.*

Prenez moitié jus de veau, & moitié coulis le tout selon la quantité que vous voulez faire, n'en prenant que la moitié; assaisonnez de sel, de poivre, & d'un peu de muscade, & y mettez l'autre moitié, de ce qu'il faut, pour remplir le plat de coulis d'Ecrevices, & y délayez des jaunes d'œufs frais, & les passez à l'étamine: mettez un plat sur des cendres chaudes: vuidez vos Oeufs dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtière, garai de feu, & de tems en tems regardez s'ils sont pris, & lorsqu'ils sont pris, servez-les chaudement pour Entrémets.

*Oeufs*

*Oeufs aux Truffes.*

Vous faites un ragoût de Truffes vertes, de cette manière : vos Truffes étant pelées, vous les coupez par tranches, & les passez dans une casserole, avec un peu de beurre, & les mouillez d'un peu de bouillon de poisson, ou autres, & les laissez mitonner un quart d'heure, à petit feu, & les dégraissez, & les liez d'un coulis de poisson au autres; vos Oeufs étant pochez au beurre roux; vous les nettoyez bien proprement tout autour, & les dressez dans un plat, & mettez votre ragoût de Truffes par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée ou hors d'œuvre. L'on fait de même, des Oeufs pochez, avec un ragoût de champignons. Une autrefois, avec un ragoût de mousserons, & une autrefois, avec un ragoût de morilles.

*Oeufs artificiels, au miroir.*

Etendez du beurre dans le fond d'un plat; mettez de la crème pâtissière dessus, & la faites cuire sous un couvercle de tourtière. Quand vous verrez qu'elle s'affermira, ôtez-la du feu; ensuite, faites-y dix ou douze places avec une cuillère, & remplissez-les de jaunes artificiel; après quoi, vous ferez une sausse avec un beurre lié, fines herbes hachées bien menuës, sel, poivre, muscade, & un filet de vinaigre, ou sans cela; & quand vous voudrez servir, versez-là par-dessus vos Oeufs, & servez chaudement.

*Oeufs*

*Oeufs falsifiez, ou artificiels.*

En carême, & en jours maigres, on peut servir des œufs falsifiez de plusieurs façons. Pour celà, prenez deux pintes de lait, & faites-les cuire dans une terrine ou casserole, remuant toujours avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'il soit réduit à une chopine. Tirez-en la troisième partie dans un plat à part, & remettez-le sur le feu, avec de la crème de ris, & un peu de safran. Etant épaissi, & un peu ferme, faites-en comme des jaunes d'Oeufs, que vous maintiendrez toujours tièdes. Du reste du lait, remplissez-en des coquilles d'Oeufs, que vous aurez ouverts, après les avoir lavées, & les couronnés aussi; & pour servir, mettez-y les jaunes d'Oeufs que vous aurez faits, & par-dessus un peu de crème d'amandes douces ou de crème de lait, sans cuire, & eau de fleurs-d'orange. Servez sur une serviette: ce sera des Oeufs molets artificiels. Autres fortes, mêlez d'abord avec votre lait de la fleur de farine, ou farine de ris, & faites-en comme une crème pâtissière sans Oeufs, assaisonné de sel. Etant cuite, prenez-en de même une partie pour faire les jaunes, y ajoutant du safran; & mettez ces jaunes dans des demi-coquilles d'Oeufs, lavées & mouillées avec eau ou vin blanc. Du reste, remplissez-en des coquilles entières; & votre crème, s'y étant refroidie, vous tirerez ces blancs, & ces jaunes de leurs coquilles, pour en faire telles fortes d'Oeufs artificiels, que vous voudrez. Par exemple, pour des Oeufs farcis; après avoir ôté la coquille, fendez les blancs, & tirez les jaunes, & les remplissez de la farce, telle qu'elle est ci-devant;

les dressant de même, garnis de jaunes artificiels, que vous aurez farinez & frits.

*Autres Petits Oeufs artificiels.*

Faites cuire une demi douzaine d'Oeufs dans de l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient durs; tirez-les dans de l'eau fraîche, & ensuite, tirez-en le jaunes, & le mettez dans un mortier, & les pilez; mettez-y, ensuite, une pincée de farine, un peu de sel, la moitié d'un jaune d'Oeuf crud, & achevez de le repiler. Formez-en, ensuite, de petits Oeufs, qui imitent ceux de volailles; en les formant, vous aurez soin de les poudrer d'un peu de farine; vous en ferez de gros & de petits: étant formés, vous les ferez bouillir dans de l'eau pour les faire cuire; étant cuits, vous vous en servirez pour tout ce que vous aurez besoin, à ce qui demandent des petits Oeufs. Ces sortes d'Oeufs sont fort bons, lorsqu'on ne peut pas en avoir des naturels, & sont d'une grande utilité.

*Oeufs convenables pour des Galantines marbrées, Gâteaux de viandes, &c.*

Mettez une douzaine de jaune d'Oeufs dans une casserole, & les détrempez avec plein une cuillerée à bouche d'eau; frotez une petite casserole de bon beurre, & y mettez vos Oeufs, & les faites cuire au four, qui soit, pour ainsi dire froids, ou entre des cendres chaudes, pour que vos Oeufs ne bouffent point; cependant qu'ils cuisent, & qu'ils soient durs & fermes. Étant cuits, levez-les de la casserole; & ensuite, coupez-les en filets de la grosseur que vous  
juge-

jugerez à propos ; après quoi , coupez-les en dez , & vous en servez pour ce qui a besoin de jaunes d'Oeufs durs ; ils se soutiennent beaucoup mieux que les jaunes d'Oeufs qu'on fait durcir ; ils servent pour toutes sortes de viandes , comme il est marqué au titre.

*Entrée d'Oeufs farcis.*

Faites durcir une douzaine d'Oeufs ; étant durs , épluchez-les , fendez-les en deux , & tirez-en les jaunes. Mettez-les dans un mortier , avec un morceau de beurre , de la ciboule , persil haché , quelques champignons , un morceau de mie de pain , cuite dans du lait ; si vous avez de la chair de poisson ajoutez-y en ; assaisonnez-les de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; pilez bien le tout ensemble , & en remplissez les blancs de vos Oeufs , & rendez-les unis , en trempant votre couteau dans l'Oeuf. Ensuite , prenez le plat que vous voulez servir , mettez , dans le fond de ce plat de la même farce de vos Oeufs ; ensuite , arrangez-y vos blancs d'Oeufs farcis ; après quoi , panez-les de mie de pain , & les mettez cuire au four pour leur faire prendre couleur. Etant cuits , mettez-y une petite sauffe de ce que vous jugerez à propos , sans les masquer , & les servez chaudement pour Entrée.

*Autre Entrée d'Oeufs farcis aux*

*Concombres.*

Prenez quatre ou cinq Concombres , & les pelez ; étant pelez , ôtez-en la graine , & les

coupez par filets ; ensuite , faites - les mariner avec du sel , poivre , vinaigre , oignons coupez en tranches , & un peu d'eau . Étant marinez , mettez - les dans un linge , & les pressez bien pour en tirer le jus . Ensuite , mettez - les dans une casserole avec un morceau de beurre , & les passez sur un fourneau un peu vif ; ayant pris couleur , poudrez - les d'une pincée de farine , & les mouillez d'un jus maigre , ou gras si vous le voulez . Laissez - les mitonner tout doucement . Après cela , faites durcir une douzaine d'Oeufs ; épluchez - les , fendez - les en deux & en ôtez le jaune . Mettez les jaunes dans un mortier , avec un bon morceau de beurre , de la chair de carpe hachée , ou d'autre poisson , si vous en avez , & un morceau de mie de pain cuite dans du lait ; assaisonnez - les de sel , poivre , ciboules , persil haché , fines herbes & fines épices . Le tout étant bien pilé , remplissez - en vos blancs d'Oeufs , & les arrangez dans une tourtière ; panez - les , & leur faites prendre couleur au four . Étant cuits , & de belle couleur ; observez que votre ragoût de Concombres soit d'un bon goût ; & s'il n'est pas assez lié , mettez - y un morceau de beurre manié , ou bien un peu de coulis maigre . Dressez - le , ensuite , dans le plat que vous voulez servir ; mettez vos Oeufs par - dessus , & servez chaudement pour Entrée . Vous pouvez mettre sous cette sortes d'Oeufs farcis , toutes sortes de ragoûts de légumes , comme de laitues , chicorée , celeri , pointes d'asperges , blanc , ou aux roux , &c .

*Oeufs pochez au beurre , à la Chicorée .*

Prenez de la Chicorée , & la faites blanchir ; étant blanchie , mettez - la dans de l'eau froide , &

& la pressez bien. Ensuite, donnez-lui quelques coups de couteau, & la mettez dans une casserole avec un morceau de beurre. Passez-la quelques tours sur le feu, & la poudrez d'une pincée de farine. Ensuite, mouillez-la de bouillon maigre, & l'assaisonnez de sel, & de poivre, & la laissez mitonner tout doucement. Apres cela, prenez de la friture, mettez-en un peu dans une petite poêle ou casserole, & la mettez sur un fourneau allumé; quand votre friture sera chaude, cassez-y un Oeuf, & faites en sorte qu'il soit bien rond, & d'une belle couleur, & que le jaune ne soit point dur. Vous les faites frire les uns après les autres, selon la grandeur du plat où vous voulez les servir. Ensuite, faites une liaison de trois ou quatre jaunes d'Oeufs; délayez-les avec du bouillon maigre, un peu de muscade, & un filet de vinaigre. Observez que votre ragoût soit d'un bon goût; dressez-le dans son plat, mettez vos Oeufs par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez mettre, sous cette façon d'Oeufs, toutes sortes de ragoûts de légumes que vous jugerez à propos.

*Autre Entrée d'Oeufs pochez à l'eau, à la Chicorée.*

Mettez de l'eau dans une casserole sur un fourneau; quand elle bouillira, mettez-y une pincée de sel, un demi verre de vinaigre; cassez-y quatre Oeufs frais, les uns après les autres; couvrez votre casserole, & l'ôtez de dessus le feu; prenez garde que vos Oeufs ne durcissent; étant pochez & mollets, mettez-les dans de l'eau



fraîche, & les tenez chaudement; remettez votre casserole sur le feu, & achevez d'y pocher des Oeufs, la quantité dont vous aurez besoin, pour mettre sur votre chicorée. Ensuite, faites blanchir ce que vous jugerez à propos de Chicorée; étant blanchie, donnez-lui quelques coups de couteau, & la marquez dans une casserole, & après quoi, mouillez-la de jus maigre; assaisonnez-la de sel, & de poivre, & la laissez cuire tout doucement. Etant cuite, liez-la de votre coulis maigre, ou bien d'un morceau de beurre manié dans de la farine. Observez que votre ragoût soit d'un bon goût; mettez-y un filet de vinaigre, & le dressez dans le plat que vous voulez servir. Tirez vos Oeufs sur une serviette, & les parez bien proprement. Mettez-les par-dessus votre Chicorée, & servez chaudement pour Entrée ou pour hors-d'œuvre. Une autrefois, vous pouvez mettre dessous vos Oeufs au blanc ou au roux, des concombres, du celeri, des pointes d'asperges, ou des petits pois, ou bien une fausse aux anchois, faites avec un morceau de beurre, un filet de vinaigre, & un couple d'anchois hachés.

*Entrée d'Oeufs, glacez, aux Concombres.*

Prenez une demi douzaine de Concombres; pelez-les, coupez-les en quatre, & en ôtez les dedans; ensuite, coupez-les en tranches, en dez, ou en olives; faites-les mariner avec du sel, poivre; oignons, coupez en tranches, vinaigre, & de l'eau. Etant marinez, pressez-les dans une serviette; ensuite, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les passez sur un fourneau qui pousse; ayant pris un peu de

de couleur, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez de jus maigre, ou gras, si vous le voulez; ils en seront meilleurs. Laissez-les mitonner tout doucement; ayez soin de les dégraisser, & observez qu'ils soient d'un bon goût; & achevez de les lier de votre coulis: si vous n'en avez point, mettez-y un morceau de beurre manié dans de la farine; dressez ensuite votre ragoût dans le plat que vous voulez servir. Ayez ensuite, des Oeufs frais, selon la grandeur de votre plat; cassez-les sur votre ragoût de distance en distance, pour qu'ils puissent s'élever dans les Concombres: assaisonnez vos Oeufs par-dessus, d'un peu de sel, & de muscade; ensuite, mettez-les sur un fourneau qui aille doucement, & tenez une pêle rouge par-dessus, pour glacer vos Oeufs. Observez qu'il ne faut pocher vos Oeufs, dans le ragoût de Concombres, que dans le tems que vous êtes prêt servir. Vos Oeufs étant cuits & point durs, servez chaudement pour Entrée, ou pour hors d'œuvre. Vous pouvez mettre sous cette façon d'Oeufs, de la chicorée, des laitues, céleri, pointes d'asperges, petits poids, ou cus d'artichaux en filets.

### *Oeufs à l'Oseille.*

Prenez de l'Oseille, & l'épluchez avec quelques laitues; étant épluchées & lavées, mettez-les sur une table, & leur donnez quelques coups de couteau. Ensuite, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil & ciboules hachées, champignons, si vous en avez; assaisonnez de sel & de poivre; mettez le tout sur le feu, & le faites cuire tout doucement; étant presque au sec; poudrez-le d'une pincée

de farine, & le mouillez de jus ou de bouillon, ou du lait. Ensuite, faites une liaison de quatre à six jaunes d'Oeufs, selon la quantité d'Oseille; délayez votre liaison avec de la crème ou du lait, & y mettez un peu de muscade: mettez-y quelques petits morceaux de beurre; liez votre Oseille observez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans le plat que vous voulez servir, & y mettez des Oeufs durs par-dessus, coupez en quatre ou en deux. Pour bien faire, il ne faut pas que le jaune de vos Oeufs soit tout-à-fait dur. Vous pouvez mettre sous cette façon d'Oeufs durs, de la chicorée, des laitues, des concombres, celeri, pointes d'asperges, & petits pois dans la saison, ou une fausse blanche.

#### *Oeufs aux Champignons.*

Prenez des Champignons, épluchez & bien lavez; coupez-les par tranches, & les mettez dans une petite casserole, avec un morceau de beurre; passez-les quelques tours sur le feu; poudre-les d'une pincée de farine, & les laissez mijonner tout doucement. Faites une liaison de quatre ou cinq jaunes d'Oeufs, & la délayez avec de la crème, avec un peu de muscade & du persil haché. Observez si votre ragoût est d'un bon goût, & le liez de votre liaison. Ayez des Oeufs frais tout prêts & pochez à l'eau, comme ceux marquez ci-devant; dressez-les proprement dans leur plat; mettez votre ragoût de Champignons par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour hors-d'œuvre. Une autrefois, vous pouvez mettre vos Champignons au roux, en les mouillant de jus. Vous pouvez y mettre également un ragoût de mousserons des deux  
cou-

couleurs, ou de morilles, ou de truffes, ou une fausse hachée, ou une fausse au jambon, coupé en petits dez.

*Oeufs à la Grand-Mère.*

Mettez six jaunes d'Oeufs, dans une casserole, & les assaisonnez de sel, d'un peu de poivre concassé, & un peu de muscade. Délayez-les avec de bon jus, & les passez à l'étamine. Mettez, ensuite, une casserole, avec de l'eau, sur un fourneau, & mettez, sur votre casserole, le plat que vous voulez servir; observez que le cu du plat touche l'eau; mettez-y vos Oeufs, & les couvrez d'un autre plat avec un peu de feu dessus. Vos Oeufs étant pris, ayez un peu de jus de veau que vous mettrez par-dessus, & servez chaudement pour Entremêts. Une autrefois, vous les pouvez faire également avec du bouillon.

*Oeufs à la Huguenotte.*

Mettez un plat sur le feu, avec du jus; ensuite, cassez-y des Oeufs frais; assaisonnez-les de sel, poivre, & muscade, le tout légèrement. Ensuite, mettez une pêle rouge par-dessus, pour les faire changer de couleur, & qu'ils se pochent. Couvrez-les d'un autre plat, afin qu'ils aient le temps de cuire, & prenez garde qu'ils ne durcissent. Etant cuits, ôtez-les de dessus le feu, & mettez leurs jus dans une casserole; & le faites bouillir, pour qu'il se clarifie. Passez-le, ensuite, dans un tamis de soie, remettez-le sur vos Oeufs, & servez chaudement pour Entremêts.

*Oeufs à la Huguenotte, à l'essence de jambon.*

Mettez une légère essence de jambon dans un plat, cassez-y des Oeufs comme ci-dessus, & les faites cuire de même. Etant cuits, remettez une petite essence de jambon par-dessus pour les rafraîchir, & servez chaudement pour Entremets.

*Oeufs à la Huguenotte, au coulis d'Ecrevices.*

Mettez un peu de coulis d'Ecrevices dans un plat, & y cassez la quantité d'Oeufs frais que vous voudrez servir. Mettez-les sur un fourneau, & ayez une pêle rouge pour les faire pocher en dessus. Vos Oeufs étant cuits, sans être durs, mettez-y un petit coulis d'Ecrevices par-dessus, & servez chaudement pour Entremets. Vous trouverez la manière de faire les coulis d'Ecrevices en gras, au Chapitre des Coulis. Une autrefois, vous pouvez mettre dans votre Coulis, des queues d'Ecrevices.

*Petits Oeufs mignons.*

Mettez six jaunes d'Oeufs dans un plat, & quatre avec les blancs; mettez-y quelques biscuits d'amandes amères & autres biscuits d'amandes, avec de l'écorce de citron confit, hachée; un peu d'eau de fleurs-d'orange, ou de feuilles de fleurs-d'orange pralinées, une pincée de sel, avec un peu de crème. Mettez votre plat sur le

le feu, & remuez toujours avec une cuillère de bois ou d'argent. Vos Oeufs étant cuits, étendez-les jusques sur le bord de vôtre plat; ensuite, poudrez-les de sucre, glacez-les avec la péle rouge, & servez chaudement pour Entremêts.

### *Oeufs au Lait.*

Mettez une pinte de Lait dans une casserole, avec un morceau de sucre, un peu de canelle en bâton, un morceau d'écorce de citron verts, & une pincée de coriandre concassée; faites-le bouillir, & le laissez refroidir. Etant froid, mettez une étamine sur un plat, & y cassez six Oeufs, dont vous ôterez les blancs de trois. Vous y vuiderez vôtre Lait, & passerez le tout à l'étamine une fois ou deux. Etant passé, mettez une casserole avec de l'eau sur le feu; mettez-y le plat que vous voulez servir, & faites que le cu du plat touche l'eau, & y vuidez vôtre appareil, & le couvrez d'un autre plat avec du feu dessus. Etant cuit, poudrez-le de sucre, & le glacez avec la péle rouge, & le servez chaud ou froid pour Entremêts.

### *Oeufs au Lard.*

Ayez du Lard fondu; prenez, ensuite, du petit Lard, & le coupez en petits dez, le plus fin que vous pourrez; il en faut une certaine quantité, afin qu'il y en ait pour tous les Oeufs. Vos petits dez étant faits, mettez-les sur le feu dans une casserole pour en faire fondre une partie du Lard. Ensuite, mettez du Lard fondu dans une casserole sur le feu, plein une cuillère

à dégraisser, & y mettez environ une douzaine de vos petits dez de Lard. Panchez votre casserole de côté; cassez-y un Oeuf, & faites-en sorte que votre Oeuf se tienne bien rond: les petits dez de Lard s'attachent ordinairement à l'Oeuf, quand on a soin d'y prendre garde; observez aussi, que le jaune de l'Oeuf ne durcisse point. Pochez ainsi tous vos Oeufs, les uns après les autres, c'est-à-dire, la quantité que vous en voulez mettre dans un plat. Si vous avez des petits dez de Lard de reste, mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis & de jus; & si vous n'avez point de petits dez de reste, il en faut faire de nouveaux préparez comme les autres. Vos petits dez étant cuits & d'un bon goût, mettez-y un jus de citron: dressez vos Oeufs dans leur plat, mettez vos petits dez de Lard par-dessus, & servez chaudement.

*Oeufs au petit Lard, à l'Angloise.*

Mettez dans le fond du plat, que vous voulez servir, une cuillerée à dégraisser de coulis. Cassez-y une douzaine d'Oeufs, plus ou moins, selon la grandeur de votre plat. Ensuite, il faut avoir du petit Lard, qui soit presque cuit, & coupé en morceaux, longs comme la moitié du doigt, & épais comme une lame de couteau. Ayez des morceaux de pain de même, que vous passez dans un morceau de beurre sur le feu, pour leur faire prendre couleur. Après cela, vous les arrangez tout autour de votre plat avec vos morceaux de petit Lard, alternativement l'un après l'autre, & quelques morceaux de petit Lard, & de pain par-dessus vos Oeufs; af-  
fai-

faisonnez vos Oeufs d'un peu de sel, poivre & muscade; arrosez-les d'un peu de coulis, & les mettez cuire feu dessus & dessous; mais prenez garde que les jaunes ne durcissent. Etant cuits, servez-les chaudement pour Entremêts.

### *Oeufs à l'Angloise.*

Mettez de la friture sur le feu, dans une poêle ou casserole; quand la friture sera bien chaude, cassez-y un Oeuf, & lui faites prendre couleur de tous côtes; pochez-en, de cette manière, la quantité que vous en voudrez mettre dans le plat que vous servirez. Vos Oeufs étant pochez, faites une petite sausse, de la manière suivante. Maniez un petit morceau de beurre dans de la farine; mettez-le dans une casserole avec un peu de jus, un peu de sel, un peu de poivre concassé, & un filet de vinaigre; liez votre sausse; mettez-là dans le plat que vous voulez servir; mettez vos Oeufs par-dessus, & servez chaudement.

### *Oeufs au Miroir.*

Frottez de beurre le cu du plat où vous voulez servir vos Oeufs, & y cassez des Oeufs, ce qu'il en pourra tenir; assaisonnez-les d'un peu de sel, poivre & muscade, & y mettez un peu de crème ou du lait par-dessus. Mettez-les sur une petite braise, & les couvrez d'un autre plat. Ayez une pêle rouge pour les faire changer de couleur par-dessus; étant cuits, servez-les chaudement.

*Oeufs*



*Oeufs à la Crème, à la Piémontoise.*

Mettez de la Crème dans un plat, & qu'il soit presque plein: Quand la Crème boüillira, cassez-y autant d'Oeufs qu'il en pourra tenir dans le plat; ensuite, assaisonnez les de sel, poivre & muscade; après cela, couvrez-les d'un autre plat, & prenez garde qu'ils ne durcissent. Etant cuits, servez-les chaudement.

*Oeufs à la Lombardie.*

Pochez des Oeufs dans de l'eau boüillante; étant pochés, mettez-les dans de l'eau fraîche, & en faites sortir le jaune sans être dur. Quand le jaune en est ôté, remplissez les blancs d'une crème patissière, bien fine & bien assaisonnée; avec quelque peu de marmelade d'abricôts dans votre crème; garnissez-en le fond d'un petit plat; mettez votre crème sur un fourneau pour la faire gratiner; ensuite, poudrez vos Oeufs de sucre, & les mettez un moment dans le four; ensuite, glacez-les avec la péle rouge, & les poudrez de non-pareille, & servez chaudement.

*Oeufs à l'Antidame.*

Ayez du persil, de la ciboule, anchois, câpres, hachez-les chacun en particulier. Ensuite, mettez de bonne huile d'olive dans le plat que vous voulez servir; cassez-y une demi douzaine d'Oeufs. Prenez quatre autres Oeufs, mettez-en les jaunes sur une assiette, & en faites fouïetter les blancs en nége: Vos blancs étant bien fouïettez en nége, mettez-y les jaunes,  
avec

avec le persil, la ciboule, les anchois & les câpres, & batez bien le tout ensemble; assaisonnez-le de sel, poivre, un peu de muscade, & un jus de citron. Mettez, ensuite, cette composition avec vos autres Oeufs qui sont déjà dans le plat, & les faites cuire feu dessus & dessous; ne les y laissez pas long-tems, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire. Vos Oeufs étant cuits, servez chaudement.

*Oeufs piquez & glacez.*

Ayez des Oeufs frais, la quantité que vous jugerez à propos, selon la grandeur de votre plat; faites bouillir de l'eau, & quand elle bouillira, mettez-y vos Oeufs, & quand ils auront fait quelques bouillons, que vous jugerez qu'ils auront été à moitié durs, vous les mettrez dans l'eau fraîche, & en ôterez les coquilles; ensuite, il faut en peler un, & que le jaune de l'Oeuf ne soit pas dur, à celle fin de le pouvoir faire sortir plus aisément. Le jaune étant dehors, vous y mettrez un petit hachi de perdrix, ou autres volailles, ou bien une petite farce de volaille, ou bien un petit hachi de truffes fraîches, ou de mousserons, dans la saison, ou bien un petit salipicon, fait de crêtes de coq. Cela étant fait, vous les ferez piquer de petit lard, & mettez dans une casserole, environ une livre de veau, que vous couperez en petits morceaux, & avec quelques tranches de jambon, des oignons, la moitié d'une carote, & mouillerez de bouillon ou bien d'eau, & le ferez cuire: votre veau étant cuit, passez le bouillon, & le remettez dedans une casserole, & le faites bouillir, jusqu'à ce qu'il soit en caramel.

mel. Ensuite, mettez-y vos Oeufs piquez, le côté du lard sur la glace, & les couvrez de bardes de lard, & les mettez dessus de la petite braise, à celle fin qu'ils se glacent, & que le lard puisse cuire. Si vous les farcissez d'une farce, il faut qu'elle soit cuite avant que de la mettre dedans; étant glacés dressez-les dans leur plat, mettez dessous une fausse, ou bien un coulis de perdrix, & servez chaudement.

### *Omelette au Jambon.*

Prenez du Jambon cuit, rien que le maigre, hachez-le; cassez la quantité d'Oeufs qu'il en faut pour une Omelette; assaisonnez-les d'un peu de poivre, persil haché, & y mettez la moitié de votre Jambon haché, & une cuillerée à bouche de crème, le tout bien bati ensemble; faites votre Omelette, & dressez-la dans un plat, & qu'elle ne déborde point le fond du plat. Mettez le reste de votre Jambon haché, dans une casserole avec un peu de coulis, & le mettez par-dessus votre Omelette, & servez chaudement pour Entremêts.

### *Omelette de Rognon de Veau.*

Prenez un Rognon de Veau, avec sa graisse cuite, hachez-le bien avec du persil: prenez la quantité d'Oeufs que vous jugerez à propos pour votre Omelette; cassez-les dans une casserole, & les assaisonnez d'un peu de sel, & y mettez votre Rognon haché, & trois à quatre cuillerées à bouche de crème; faites votre Omelette avec du bon beurre; dressez-la dans son plat, & la servez chaudement pour Entremêts.

*Ome-*

*Omelette soufflée, au Rognon de Veau.*

Prenez un Rognon de Veau rôti, hâchez-le avec sa graisse; étant bien haché, mettez-le dans une casserole, & le mettez un moment sur le feu pour le détacher; ôtez-le, ensuite, de dessus le feu, & y mettez une cuillerée de dégraisser, de crème douce; ensuite, mettez-y une douzaine de jaunes d'Oeufs, dont vous ferez fouetter les blancs en neige; assaisonnez votre appareil d'un peu de sel, persil haché, un peu d'écorces de citron confit, hachées. Vos blancs d'Oeufs étant fouettés en neige, mêlez-les avec le reste, & les battez bien. Ensuite, mettez un morceau de beurre dans une poêle; & quand votre beurre sera fondu, mettez-y votre appareil, & le menez tout doucement; ayez une pelle rouge par-dessus; renversez, ensuite, votre Omelette dans le plat où vous voulez la servir, & la mettez sur un petit fourneau, pour qu'elle pousse; étant poussée, d'une assez belle hauteur, poudrez-la de sucre, & la glacez avec la pelle rouge, sans toucher à l'Omelette, & servez chaudement pour Entremets.

*Oeufs à la Tripe, à la Bourgeoise.*

Faites durcir des Oeufs, la quantité que vous jugerez à propos; étant durs, ôtez-en les coquilles, & les coupez en tranches; étant coupées, mettez un morceau de beurré dans une casserole sur le feu, avec un oignon haché; mettez votre casserole sur le feu, pour faire cuire votre oignon, & le poudrez d'une pincée de farine, & le mouillez d'eau ou bien de lait, & l'assaisonnez de sel, poivre, persil haché, & y mettez vos Oeufs,

que vous avez coupez, & observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez un peu de moutarde, si on l'aime, & dressez-les dans leur plat, & servez chaudement.

### *Omelette fourrée.*

Il faut avoir un colier de fer blanc, de la largeur de votre plat, qui s'ouvre en deux; vous le mettez dessus votre plat, ou bien dessus un plat fond: cassez deux ou trois douzaines d'Oeufs, & les assaisonnez de très-peu de sel, de persil, ciboules hachées finement; il faut avoir trois à quatre ragoûts differens, un de coulis d'herbes, un de ris de veau coupez en filets, un de champignons coupez en tranches, un de jambon cuit & haché, & un de truffes vertes, si vous en avez; mettez dans le ragoût de ris de veau du jus & coulis, & le faites cuire doucement; étant cuit, observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez un jus de citron, faites de même à tous les autres ragoûts. Faites une Omelette de vos Oeufs, d'environ une demi douzaine: l'Omelette étant faite, tournez-la dans un plat, & la dressez dans votre moule le plus adroitement qu'il vous sera possible; mettez-y un de vos petits ragoûts, & ensuite, une autre Omelette, & continuëz jusqu'à ce que votre moule soit plein; ensuite, vous le mettrez au four l'espace d'une demi-heure, ou trois quarts d'heures; ensuite, vous les dressez dans votre plat le plus adroitement que vous pourrez, & servirez sur le champ.

### *Oeufs au miroir.*

Frottez le cu d'un plat d'un peu de beurre, & y cassez des Oeufs, la quantité que vous jugerez

gerez à propos, & les assaisonnez d'un peu de sel, poivre, un peu de muscade rapée, & un peu de lait ou de la crème, & le mettez cuire, feu dessous & dessus tout doucement; prenez garde qu'ils ne durcissent. Étant cuits, servez-les sur le champ.

*Omelette au Sucre.*

Fouettez une douzaine de blancs d'Oeufs en neige, & y mettez, ensuite, les jaunes, avec du citron haché bien fin, un peu de crème de lait, & du sel. Le tout étant bien battu ensemble, mettez un morceau de beurre dans une poêle sur le feu. Votre beurre étant chaud, mettez-y vos Oeufs: votre Omelette étant faite, dressez-la dans son plat; ensuite, poudrez-la de Sucre; glacez-la tout d'un tems avec la péle rouge, & servez chaudement.

*Omelette de Fèves vertes, & autres choses, à la Crème.*

Il faut prendre les Fèves, en ôter la peau, & les passer, ensuite, avec un peu de bon beurre, un brin de persil, & de ciboule. Après, il faut y mettre un peu de Crème de lait, & les assaisonner modérément, & les faire cuire à petit feu. Formez une Omelette avec des œufs frais, où il y entre de la crème, & salez-la. Étant faite, dressez-la sur son plat; liez les Fèves avec un ou deux jaunes d'œufs, & versez-les sur l'Omelette, qu'elles tiennent jusques sur le bord; & servez chaudement. Une autrefois, vous mettrez la moitié de votre ragoût de Fèves dans l'Omelette;

& la ferez cuire à la poële comme Fautre. Et ans faire, vous mettez le restant de vôte ragoût dedans, & la roulez, & la dresserez dans le plat.

*Omelette à la Noaille.*

Prenez une chopine de lait; mettez dans une casserole une cuillerée à bouche de farine de ris, un peu de sel; délayez avec un peu de lait cette farine, & y mettez huit jaunes d'œufs frais, & les délayez bien avec le reste de la chopine de lait; ajoutez-y une demi chopine de crème douce, y mettez un morceau de canelle en bâton, & du sucre à proportion, & un morceau de beurre, & les faites cuire sur un fourneau, en les remuant toujours, jusques à ce que celà commence à bouillir, & le retirez, & le mettez refroidir, hachez-y de l'écorce de citron verd confite, avec des biscuits d'amandes amères, & d'autres biscuits, un peu de fleurs-d'orange; mêlez le tout avec vôte crème, & ôtez-en le bâton de canelle; prenez dix-huit œufs frais, fouëtez les blancs en nége, & y remettez douze jaunes d'œufs, en les fouëtant toujours, & y vuidez la crème qui est préparée, & mêlez bien le tout ensemble; frottez une poupetonnière, ou une casserole de bon beurre, par tout, & y vuidez vôte Omelette, & la mettez au four; lorsqu'elle est cuite, vous la renversez dans un plat, & la servez chaudement pour Entremêts: l'on peut la glacer, si l'on veut, avec du sucre, & la péle rouge.

*Omelette à la moëlle.*

Prenez un quarteron d'amandes douces, & une demi-douzaine d'amandes amères; pelez-les,

les, & les pilez, en les arrosant d'un peu de lait, & d'eau de fleurs-d'orange, de peur qu'elle ne tourne: étant pilées, ajoutez-y de l'écoffe de citron verds hachés, quelques confitures sèches, comme abricôts, & autres; & y mettez gros comme le poing de la moëlle de bœuf; le tout repilé bien ensemble, & le délayez bien avec une demi chopine de crème de lait, pour le rendre liquide; prenez dix-huit œufs frais, fouettes-en les blancs en neige, & y remettez les jaunes avec la pâte d'amandes & de la moëlle de bœuf pilée; mêlez bien le tout ensemble, & y mettez un peu de sel; frottez une poupetonnière, ou une casserole de bon beurre, & y vuidez votre Omelette, & la mettez cuire au four; étant cuite, vous la dressez, en la renversant dans un plat, & la glacez avec du sucre en poudre; & la pèle rouge, & la servez chaudement pour Entremêts.

*Omelette roûlée aux Croûtons de pain.*

Ayez de petites Croûtes de pain bien sèches, de la grandeur d'une petite pièce, & un peu de persil haché, de la ciboule, & des champignons; Batez dix-huit œufs, & mettez-y votre ciboule & votre persil haché, & vos champignons; avec une cuillerée à dégraisser de crème, un peu de sel, poivre, & vos Croûtons de pain. Ensuite, batez vos œufs, & mettez de bon beurre dans votre poêle; faites-le fondre sur un feu clair: votre beurre étant fondu, mettez-y vos œufs, & formez votre Omelette. Étant cuite, roûlez-là d'un bout à l'autre, & la dressez proprement dans son plat, & servez chaudement pour Entremêts.



*Omelette aux Huitres.*

Prenez des Huitres; étant écaillées, faites-les blanchir dans leur eau; nettoyez les proprement une à une, & les mettez sur une assiette; passez les deux tiers de vos Huitres dans une casserole avec un peu de beurre, & les mouillez d'un peu de leur eau, & un peu de coulis, & y mettez un peu de poivre. Prenez garde que l'Huitre ne cuise pas trop, & que le ragoût soit d'un bon goût. Cassez une douzaine d'œufs; assaisonnez-les d'un peu de sel, de persil haché: ayez des petits Croûtons de pain, de la grandeur d'une petite pièce; donnez trois à quatre coups de couteau au tiers des Huitres, & qui vous restent, & les mettez dans vos Oeufs, avec un peu de crème; battez le tout ensemble, mettez du beurre dans une poêle; étant fondu, videz-y votre Omelette, & la remettez sur le feu, & la remuez toujours: votre Omelette étant cuite, mettez-y vos Huitres en ragoût sans leur sausse; roulez votre Omelette dans la poêle, & la renversez sur le champ dans le plat où vous la voulez servir; ensuite, mettez par-dessus, la sausse de vos Huitres, & servez chaudement pour Entremets. Une autrefois, vous pouvez faire une Omelette aux queues d'Ecrevices; au lieu de vous servir des Huitres, vous vous servirez d'Ecrevices, & de coulis d'Ecrevices.

*Omelette en galantines.*

Il faut pour cet effet faire differens ragoûts, un de jambon coupé en petits dez, l'autre de truffes, l'autre de foies gras coupez en dez, avec quelques garnitures; l'autre, de champignons, l'au-

L'autre de moufferons, & l'autre de ris de veau soupe en dez, avec quelques garnitures. Voici la manière de faire celui de ris de veau. Vos ris de veau étant coupez en dez, avec un peu de champignons, mettez-les dans une casserole, & les mouillez d'un peu de jus; faites-les mijonner pendant un quart-d'heure; dégraissez-les bien, & les liez de coulis: vous faites les autres ragoûts de même chacun dans une casserole: étant tout prêt, vous tirez un tiers du ragoût de chacun, que vous hachez en particulier. Vous faites six Omelettes de huit œufs chacune, dans six plats, & y mettez dans chacune leur différens ragoûts; haché avec un peu de persil haché, un peu de crème douce, & des petits croûtons de pain; vous les batez toutes; vous mettez chauffer vos six ragoûts; observez qu'ils soient de bons goûts, & qu'ils n'y aient point de fausses trop longues. Mettez la poêle sur le feu, avec de bon beurre, & vous faites cuire une de vos Omelettes; étant cuite, vous la renversez dans un plat, vous versez par-dessus le ragoût, duquel il y en a de haché dedans; vous faites une autre Omelette; étant cuite, vous la renversez sur une assiette, & la dressez sur l'autre, & y mettez le ragoût par-dessus, de même que celui qui est haché dans l'Omelette: vous continuez de faire les autres de même, en les renversant les unes sur les autres, avec leurs ragoûts différens; étant fini, vous la servez chaudement pour Entremets.

#### *Omelette au Sang.*

Prenez quinze Oeufs frais, fouettez-en les blancs en neige, & y remettez les jaunes. Ayez

le Sang de dix à douze pigeons, que vous passez autravers d'un tamis, & le mettez dans l'Omelette, & la fouëttez, & y mettez un peu de sel, & de poivre; & pendant que vous la fouëttez, mettez-y un bon quarteron de bon beurre, coupé par petits morceaux, avec quatre à cinq cuillerées à bouche de crème douce; mettez un autre quarteron & plus, de bon beurre frais, dans une poële: faites un feu clair, & mettez votre poële sur le feu; votre beurre étant fondu, vuidez-y votre Omelette, & tournez-la toujours sur le feu, jusq'à ce qu'elle soit cuite; ayez une pèle rouge, & la mettez sur votre Omelette pour qu'elle se cuise en dessus; dressez-la dans un plat, & servez-la chaude-ment pour Entremets. Vous la pouvez servir roulée.

#### *Omelette en Surprise.*

Prenez des estomacs de poulardes ou poulets rôtis, ou autres volailles, & coupez-les en petits dez, des champignons en dez, du jambon cuit en dez, des foies gras, des truffes, & autres garnitures; le tout passé en ragoût & cuit. Formez l'Omelette, & avant que de la dresser sur son plat, mettez votre ragoût dans votre Omelette; ensuite, prenez le dessus d'un pain rond, que vous aurez frottez de beurre, & fait prendre couleur au feu; ensuite, ramenez votre Omelette par-dessus votre croûton de pain; mettez le plat que vous voulez servir dessus votre Omelette, & la tournez sans dessus-dessous, & servez chaudement. On peut faire ces Omelettes de toutes sortes de ragoûts, sans qu'il soit nécessaire d'en dire ici d'avantage: comme  
rognons

roggons de veau cuits, foies de lapins ou de lévréaux, ris de veau, foies gras; & aussi bien qu'en malgre, d'une farce de poisson, de laitances de carpes, & farces d'herbes d'oseilles bien nourries.

*Omelette de foie de Chevreuil.*

Prenez un foie de Chevreuil, ôtez-en la peau, & le faites bien hacher. Ensuite, prenez une casserole, & y mettez un bon morceau de beurre; mettez-la sur le feu avec un peu de ciboule, persil, & champignons hachés, si vous en avez. Après cela, mettez-y votre foie de Chevreuil haché; assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Ensuite, ôtez le tout de dessus le feu, & le laissez refroidir. Etant froid, cassez-y une douzaine d'œufs blancs & jaunes; batez bien le tout ensemble; mettez, ensuite, une poêle sur le feu avec de bon beurre; votre beurre étant fondu, videz-y votre Omelette; ayez une pêle rouge que vous tiendrez au-dessus de votre Omelette, afin qu'elle cuise des deux côtés à la fois. Ensuite, dressez-la dans le plat où vous la voulez servir, & servez chaudement pour Entremets.

*Omelette en Poupiette.*

Cassez deux douzaines d'œufs, & les assaisonnez de sel, poivre, ciboules, persil & champignons hachés, fines herbes & fines épices. Faites un hachis de viandes rôties; sçavoir, chair de poulardes, poulets, perdrix & pigeons; toutes ces viandes étant bien hachées, vous les mettrez dans une casserole, & les assaisonnerez de sel, poivre, ciboules & persil hachés;

O s

fines

## 118 LA CUISINIER

fines herbes , & fines épices , une pointe de rocambole , & un jus de citron ; observez que le tout soit de bon goût ; mettez-y sept ou huit jaunes d'œufs pour bien lier le hachis. Ensuite, mettez une poêle sur le feu avec un bon morceau de beurre ; votre beurre étant fondu, mettez-y la moitié de vos œufs, votre Omelette étant cuite , étendez la moitié de votre hachis dessus , par toute l'étendue de l'Omelette ; ensuite , rôlez-la bien serré ; tirez-la de la poêle , & la mettez dans une tourtière. Ensuite , faites-en autant à l'autre moitié qui vous reste. Vos deux Omelettes étant ainsi faites , arrosez-les de beurre fondu , & les panez d'une mie de pain bien fine , ou bien de moitié parmesan , & moitié mie de pain ; après cela , faites leur prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière ; ensuite , mettez une essence de jambon dans le plat où vous voulez les servir ; coupez vos Omelettes en troçons de la longueur de quatre pouces , & servez chaudement pour Entrées. Une autrefois , vous pouvez servir cette Omelette sans la paner , en mettant seulement une essence par-dessus. Vous pouvez aussi la faire de même au jambon , & de toutes autres volailles , chacune en leur particulier.

### *Omelette d'Anguilles.*

Cassez deux douzaines d'œufs , & les assaisonnez de sel , poivre , ciboules & persil haché ; fines herbes , fines épices , & les batez bien. Ensuite , prenez une Anguille , dépouillez-la , videz-la , & en tirez toute la chair , que vous hacherez bien ; étant bien hachée , mettez un morceau de beurre dans une casserole ; mettez-y votre

tre

tre hachis d'Anguille, & l'assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules & champignons hachés, fines herbes, fines épices; égal bien assaisonné, mettez votre hachis sur le feu, poudrez-le d'une pincée de farine, & le mouillez d'un peu de jus & d'un peu de vin blanc; ensuite, faites-le cuire, & que la sausse en soit fort courte; ajoutez-y une demi douzaine de jaunes d'œufs pour le lier; observez que votre hachis soit de bon goût. Ensuite, mettez un morceau de beurre dans une poêle sur le feu; mettez-y la moitié de vos œufs battus, & ensuite, une partie de votre hachis; roulez votre Omelette d'un bout à l'autre, & la dressez dans le plat que vous voulez servir. Faites l'autre Omelette de même: vos deux Omelettes étant faites, mettez-les dans un plat; trempez-les dans du beurre fondu, panchez-les de mie de pain, & étant panées, coupez-les en trônçons, & leur faites prendre couleur au four ou sur le gril. Arrangez vos trônçons dans leur plat, & servez chaudement.

*Oeufs broüillez, aux Anchois*

Cassez une douzaine d'œufs dans une casserole, & en ôtez la moitié des blancs; mêlez-y trois ou quatre Anchois; assaisonnez d'un peu de sel, poivre concassé, un peu de muscade, du jus de çoulis, ou essence de jambon, si vous en avez, un bon morceau de beurre frais, manié un peu dans de la farine; ensuite, faites-les cuire, étant cuits, mettez-y une petite poignée de parmesan rapé, un jus de citron, ou bien un jus d'orange. Observez qu'il soit d'un bon goût, & servez chaudement pour un petit Entremets.

*Autre Oeufs broüillez , aux Truffes.*

Cassez des Oeufs comme ci-devant , ajoutez-y des Truffes hachées bien menuës , selon la saison , au lieu de fromage & d'anchois. Une autrefois , vous y pouvez mettre des mousserons , selon la saison , au lieu de Truffes. Une autrefois , des pointes d'asperges.

*Fonduë de Fromage , aux Truffes fraiches.*

Ayez de bon Fromage de gruyere ou parmesan, ou autres bons Fromages , & en mettez , selon la quantité que vous voudrez faire de Fonduë , le tout coupez par petites tranches ou rapé ; mettez-le dans un plat , avec un demi verre d'eau , ou bien de bon vin blanc ; assaisonnez-le de poivre concassé , un peu de muscade , du persil , des ciboules , & quelques Truffes fraiches hachées fort fin ; mettez votre plat sur un petit fourneau ou rechaud , & y mettez un morceau de beurre , de la grosseur d'un œuf , & quand votre Fonduë commencera à fondre , vous aurez soin de la remuer avec ce que vous jugerez à propos. Etant fonduë , vous aurez un couple de blancs d'œufs fouettés en neige , que vous jetterez dedans , & le jaune. Vous aurez aussi des mouillettes de pain que vous frierez , ou grillerez , longues comme le doigt , que vous mettez dans la Fonduë , tout autour de votre plat. Ajoutez-y un jus d'orange , & servez chaudement. Une autrefois , vous la pouvez faire sans truffes , si vous voulez , & sans persil , ni ciboules , en y ajoutant une rocambole , échalotte , persil , & un verre de vin de Champagne.

Oeufs

*Oeufs en surprise.*

Pochez des Oeufs dans de la friture , & prenez garde que le jaune soit bien mollet , & reglez-vous selon la grandeur de votre plat ; ensuite , percez-les par un bout , & en faites sortir tout le jaune ; mettez du jambon coupez en petits dez , gros comme la tête d'une épingle dans une casserole , & un petit morceau de beurre , passez-le sur le feu , & qu'il prenne une petite couleur d'or , & le poudrez d'une pincée de farine , & mouillez de jus , & le faites cuire. Si vous avez des truffes vertes , vous pouvez-y en mettre en petits dez , comme le jambon & des champignons ; mettez-y un jus de citron : observez- qu'ils soient d'un bon goût , & en remplissez vos Oeufs , & les dressez dans le plat que vous voulez les servir , & mettez une fausse à l'Espagnole dessus. Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis ; quand vous voudrez le servir en maigre , vous n'avez qu'à y mettre un hachis de carpes ou d'autres poissons , & une fausse par-dessus en les servant.

*Oeufs au beurre noir.*

Mettez dans une poêle un morceau de beurre ; cassez une douzaine d'Oeufs dans un plat : faites roussir votre beurre , & y mettez vos Oeufs sur le champ , & une péle rouge par-dessus , à celle fin qu'ils se pochent dessus ; étant cuits , & les jaunes point durs , dressez-les dans leur plat , & les assaisonnez d'un peu de sel , poivre , muscade rapée , un peu de vinaigre , & les servez sur le champ.

*Oeufs*



*Oufs, à la Sultane.*

Ayez des pistaches schaudées, du petit lard coupé en feuillets, grands comme le pouce, & plus à mesure eult. Prenez une demi douzaine d'Oufs, & les batez bien ensemble; assaisonnez-les de sel, & un peu de basilic en poudre; & y mettez quelques filets de pistaches, quelques petits morceaux de votre lard; avec quelques cuillerées à bouche de coulis, & de jus; un morceau de bon beurre fondu; ensuite, mettez la moitié de vos Oufs dans le plat que vous voulez servir; garnissez, de votre petit lard, les bords de votre plat; ensuite, cassez-y une autre demi douzaine d'Oufs; ou une douzaine, selon la grandeur du plat que vous voulez servir; & mêlez le reste de vos autres Oufs par-dessus; avec des filets de pistaches; & parsemez le tout de sucre. Ensuite, mettez votre plat sur un feu modéré avec un couvercle de courtière par-dessus. Prenez garde que vos Oufs ne cuillent pas trop; & servez chaudement pour Entremets.

*Autre manière d'Oufs, à la Sultane.*

Cassez une douzaine d'Oufs blancs; & jaunes tout ensemble, selon la grandeur du plat que vous voulez servir. Il n'en faut pas moins d'une douzaine pour un petit plat. Vos Oufs étant bien batus, assaisonnez-les d'un peu de sel, sucre en poudre; un peu de cannelle en poudre, écorces de citron confit hachées, fleurs d'orange-pralinées, quelques filets de pistaches, quelques biscuits d'amandes amères écrasées, un morceau de bon beurre fondu. Ensuite, mettez sur un feu mode-

modéré le plat que vous voulez servir, & y vuidez votre composition d'Oeufs; mettez un couvercle de tourtière avec du feu par-dessus; vos Oeufs commençant à pousser, vous les poudrez de sucre, & leur ferez prendre une belle couleur, & les servirez sur le champ pour Entremets.

*Omelette à la Savoyarde.*

Coupez une douzaine d'ognons en tranches, & les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre; faites-les cuire tout doucement, prenant garde qu'ils ne prennent pas de couleurs. Etant cuits, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, & mouillez-les avec de bonne crème, & l'assaisonnez de sel, poivre, muscade rapée; observez que votre composition reste épaisse, comme forte crème pâtissière, & la laissez refroidir. Etant froide, mettez-y deux douzaines de jaunes d'Oeufs, & les blancs fouettez en neige; mêlez bien le tout ensemble. Beurrez bien une feuille de papier, & la mettez dans une casserole, & y mettez votre composition, & la faites cuire au four, ou sous un couvercle, feu dessus, & dessous. Etant cuite, vous la tournerez sans-dessus-dessous, & ôterez le papier, & les servirez avec une essence, ou naturelle, chaudement.





## CHAPITRE XVII.

## Des Soles &amp; Lotes.

*Soles piquées, & glacées.*

**P**renez des Soles, videz-les par les oüies, & coupez le bout de la tête, de la queuë, & les nageoires; ensuite, levez la peau sur le ventre, & les faites piquer de petit lard; étant piquées, prenez une bouteille de vin blanc, & la mettez dans une casserole; assaisonnez d'un peu de sel, persil, ciboules en branches, basilic, laurier, quelques tranches de citrons; & quand votre vin bouillira, mettez-y vos Soles, si elles peuvent y aller; autrement, mettez-les les unes après les autres roidir, & leur faites faire deux ou trois bouillons; & les tirez; prenez une casserole, mettez-y un morceau de veau coupé en petits morceaux, quelques tranches de jambon, un oignon coupé en tranches, & le motillé de bon bouillon, & le faites cuire: votre veau étant cuit, passez vos Soles un moment dans la casserole, & les tirez égoûter; ensuite, passez le bouillon atravers d'un tamis, & le mettez dans une casserole assez grande pour y pouvoir arranger vos Soles, & le mettez au feu, & le laissez tarir jusqu'à ce que votre bouillon soit réduit en caramél; ensuite, mettez-y vos Soles, & les couvrez, en les mettant sur des cendres chaudes pour les faire glacer

ter tout doucement ; étant glacées comme il faut, & prêt à servir, dressez-les dans leur plat, avec une sausse à l'Italienne dessous, ou bien une essence, & les servez chaudement pour Entrée.

*Filets de Soles piqués.*

Prenez des Soles, & les écaillez ; ensuite, levez-en les quatre filets, & les faites piquer de petits lard ; étant piquées, vous les faites roidir dans du vin blanc bouillant ; assaisonnez d'un peu de sel, persil, ciboules, basilic, du thim en branches, & laurier, quelques tranches de citron, & leurs faites donner un bouillon ; ensuite, tirez-les égoûter, mettez quelques petits morceaux de veau, & quelques tranches de jambon, avec un oignon coupé en quatre, dans une casserole, le mouillez de bouillon, & le mettez cuire : vôtres veau étant cuit, mettez-y un moment vos Filets de Soles, & les tirez égoûter ; ensuite, passez ce bouillon dans une casserole suffisamment grande, pour y pouvoir arranger vos Filets, & laissez tarir ce bouillon, jusqu'à ce qu'il soit en caramel, & y arrangez vos Filets, le lard dans le caramel, & le mettez sur des cendres chaudes, à se glacer tout doucement ; étant prêt à servir, vous mettez dans le plat ou vous voulez servir, une sausse à la Romaine, que vous trouverez au Chapitre des Sausses, & vous mettez vos Filets de Soles par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Soles à la sausse aux Rois.*

Prenez des Soles, les écaillez & vuidez ; en-  
*Tome IV.* P *suite,*

suite; lavez-les bien proprement, & les essuyez bien, & les faites frire: étant frites d'une belle couleur, tirez-les égoûter; faites hacher chacun en particulier, persil, ciboules, rocamboles, anchois; prenez vos Soles, & les fendez le long du dos, & ouvrez les deux côtés, & en tirez l'arrête sans les offenser: vous y mettrez un peu de sel; un peu de poivre, un peu de persil, ciboules, rocamboles, anchois, & câpres hachées, avec deux ou trois petits morceaux de beurre: ensuite, réfermez les deux flancs de la Sole, & la mettez mitonner, en tournant proprement dans une casserole, ou plat où vous voulez la servir, avec un peu de vin blanc, bien couverte d'un autre plat, jusqu'à ce qu'il faille servir: étant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, quand vous n'avez point d'orange, & servez chaudement pour Entrée, ou pour hors d'œuvre.

*Soles en Filets, aux fines herbes.*

Prenez des Soles, écaillez-les, vuidez-les, & les lavez bien proprement; étant lavées, levez-en les Filets, & les mettez dans une casserole, garnie de tranches d'ognons, de persil en branches; ensuite, vous les arrangez dans votre casserole, & vous y mettez un bon morceau de beurre, & le couvrez de tranches d'ognons, tranches de citrons; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes en branches, & y mettez un couple de verres de vin blanc, & les mettez cuire tout doucement: étant cuites, tirez-les, & les panez de mie de pain bien fines; arrangez-les dans une tourtière, & les faites prendre couleur au four, ou bien vous les faites griller, & les ser-

vez

vez avec une sausse hachée, ou bien une sausse au persil, & servez chaudement pour Entrée.

*Soles en Filets, au Vin de Champagne.*

Prenez des Soles, après les avoir fait écailler, vuides & laver, faites-les essuyer, & frire: étant frites, tirez-les égouter, & en levez des Filets bien proprement; prenez les rognures de vos Soles, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, quelques tranches d'ognon, du persil, une rocambole, sel, poivre, deux verres de vin blanc, un peu de fines herbes, & les laissez mitonner tout doucement, afin que cette sausse prenne du goût; ensuite, passez-la à l'étamine dans une casserole, & y mettez vos Filets de Soles, avec un verre de vin de Champagne, un peu de jus maigre; liez-les d'un peu de coulis maigre: voyez qu'elles soient de bon goût: étant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement pour petite Entrée, ou hors d'œuvre.

*Soles à la Hollandoise.*

Prenez des Soles, vuides-les: ensuite, ôtez-en la peau, & les lavez bien proprement; mettez de l'eau, & du sel au feu bouillir, & quand l'eau bouillira, mettez-y vos Soles, & les laissez cuire: prenez une casserole, mettez-y du persil haché, avec un peu d'eau sur le feu, & quand il n'y aura plus d'eau, & prêt à servir, tirez vos Soles égouter, & mettez un morceau de beurre dans votre persil, avec une pincée de farine, & un peu de muscade rapée; liez votre sausse, & dressez vos

Soles: mettez votre fausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Soles au vin de Champagne.*

Prenez de moyennes Soles, les vuidez, & les écaillez; lavez-les bien, & les essuyez; coupez la tête, la queue, & le tour des nageoires, les arrangez dans une casserole; assaisonnez-les de sel, de poivre, un bouquet de fines herbes, ciboules entières, quelques tranches de citron; mouillez-les d'une demi bouteille de vin de Champagne, & un peu de bouillon de poisson; y mettez un morceau de beurre frais, & faites cuire le tout ensemble sur un fourneau bien allumé: étant cuit, & diminué à propos, liez-le d'un coulis d'Ecrevices, ou autres: voyez que le ragoût soit d'un bon goût; dressez proprement les Soles dans un plat; mettez la fausse dessus, & le servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la manière de faire les coulis au Chapitre des Coulis.

*Soles à la Bourgeoise.*

Prenez des Soles, vuidez-les, & les écaillez; lavez-les, & les essuyez; fendez-les sur le dos, les farinez, & les faites frire: étant frites, coupez-en la tête, & le bout de la queue; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole, & la mettez sur un fourneau: le beurre étant fondû, mettez-y un peu de ciboule hachée; mouillez-les d'un peu de bouillon maigre, l'assaisonnez de sel; de poivre, & les laissez mijonner à petit feu: mettez-y quelques câpres fines; liez la fausse de coulis maigre, & y mettez

tez

tez les Soles mitonner: voyez qu'elles soient d'un bon goût; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir; donnez-leur de la pointe, & mettez la saussé par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

*Soles aux Concombres.*

Prenez des Soles, les vuidez, & les ratifiez; coupez-en la tête, la queue, & les farinez, & les faites frire: étant frites, tirez-les, & les mettez égoûter: pelez trois à quatre Concombres, & les coupez par moitié, & en ôtez le dedans, & les coupez en dez; mettez-les mariner avec un oignon coupé par tranches; assaisonnez de sel, de poivre, & y mettez un peu de vinaigre, & les remuez, & les laissez mariner pendant un couple d'heures; ensuite, passez-les dans un linge; mettez une casserole sur un fourneau, avec un peu de beurre: étant fondu, mettez-y les Concombres, & les faites roussir légèrement; étant rouffis, mettez dedans une pincée de farine; mouillez-les d'un bouillon de poisson, ou autres, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuits, dégraissez-les bien, & les faites mitonner & lier de coulis; mettez les Soles qui sont frites dans la casserole, ou sont les Concombres: étant mitonnées, tirez-les, & les dressez dans le plat que vous voulez les servir: voyez que le ragoût de Concombres soit d'un bon goût, & les mettez dessus, & les servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.



*Soles farcies aux Ecrevices.*

Prenez des Soles; vuidez-les, & les ratifiez; étant lavées, & bien essuyées, coupez-leur le bout de la tête & la queue; fendez-les sur le dos, & en ôtez l'arrête. Prenez une petite Sole; & la d'osse; mettez la chair sur une table, avec un peu de persil, & ciboules hachées, quelques champignons; assaisonnez de sel, de poivre, de fines herbes, & tant-soit-peu de fines épices, du beurre frais, à proportion de ce qu'il en faut, trois ou quatre jaunes d'œufs crus, la grosseur d'un œuf de mie de pain cuite dans de la crème; hachez bien le tout ensemble, & le pilez; ensuite, farcissez les Soles de la farce: frottez un plat ou tourtière de beurre frais; assaisonnez de sel, de poivre, tant-soit-peu de fines herbes, & y mettez deux ou trois ciboules entières: renversez les Soles dessus, & les assaisonnez dessus comme dessous; arrosez-les de beurre fondu; & les panez légèrement d'une mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, ou sous un couvercle: étant cuites, & de belle couleur, tirez-les, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir; votre ragoût d'Ecrevices dessous; & lorsque vous voulez les servir, aux huitres, vous mettez un ragoût d'huitres dessous, ou bien une autrefois, un ragoût de moufférons, & une autrefois, un ragoût de truffes. On trouvera la manière de faire ces ragoûts, au Chapitre des Ragoûts.

*Soles farcies aux Anchois.*

Farcissez des Soles de la même manière que celles au écrevices, & les faites cuire de même: fai-

tes une fausse blanche de cette manière. Prenez du beurre frais, que vous mettrez dans une casserole, avec une pincée de farine; assaisonnez de sel, de poivre, & d'un peu de muscade; mouillez-là d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre; lavez un couple d'Anchois, ôtez-en l'arête, les hachez, & les mettez dans la fausse; mettez-y une ciboule entière, & une tranche de citron; & démez la fausse sur un fourneau: étant liée, voyez que la fausse soit d'un bon goût, & la mettez dans le plat que vous voulez la fervir: les Soles étant cuites, & d'une belle couleur, tirez-les, & les dressez sur la fausse, & les servez chaudement pour Entrée.

*Soles à la Sainte Menoux, grillées.*

Vaidez, & ratissez des Soles, les lavez, & les essuyez: coupez-en les nageoires; mettez une chopine de lait dans une casserole, & les faites bouillir; ensuite, les changez de casserole, & y mettez les Soles, avec un morceau de bon-beurre de la grosseur du poing, assaisonnées de sel, de poivre, oignons, coupez par tranches; ciboules entières, persil, feuilles de laurier, basilic, & fines épices; mettez-les cuire: étant cuites, laissez-les refroidir dans leur jus; ensuite, tirez-les; paner-les d'une mie de pain bien fine, & les faites griller à petit feu: étant grillées, & de belle couleur, dressez-les dans leur plat, avec une remoullade dessous, & servez chaudement. L'on peut lorsqu'on veut faire des filets de Soles à la sainte Menoux, il n'y a qu'à couper les Soles en filets, & les mettre cuire de la même manière que les Soles à la sainte Menoux, marqué ci-dessus; les paner, les faire

griller, & les servir, de la même manière. Et lorsqu'on veut les faire frire, étant cuites, il faut les tirer de leur assaisonnement, & les tremper dans des œufs battus, & les paner d'une mie de pain bien fine, & les faites frire : étant frites, & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égoutter; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir, & les dressez dessus avec du persil frit, & les servez chaudement pour Entrée.

### *Soles au Fenouil.*

Prenez de grandes Soles, les vuidez, & les ratissez, les lavez, & les essuyez; coupez la tête, & le bout de la queue: faites fondre du beurre, & y mettez un peu de sel, & de poivre, & les frotez dedans; mettez du Fenouil verds sur un gril, & y arrangez les Soles, & les mettez griller à petit feu: étant grillées, retournez-les, & y remettez du feu; faites une sausse avec un peu de ciboule, & persil haché, que vous mettez dans une casserole, avec un peu de beurre sur un fourneau, & la remuez de tems en tems, & la mouillez d'un peu de bouillon de poisson, ou d'autre: étant diminuée à propos, mettez-y un couple d'anchois hachez, avec un peu de câpres, & de Fenouil haché, & la liez de coulis ordinaire: voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe, & la mettez dans le plat que vous voulez servir; tirez les Soles de dessus le gril, & en ôtez le Fenouil qui pourroit y être attaché, & les dressez proprement dans le plat où est la sausse, & les servez chaudement pour Entrée.

*Soles*

*Soles aux fines herbes.*

Les Soles étant netoyées, coupez la tête, & la queue; fendez-les sur le dos: frottez un plat d'argent de beurre ou une tourtière; assaisonnez de sel, de poivre, tant-soit-peu de fines herbes, du persil haché, quelques ciboules entières, & y arrangez les Soles; assaisonnez-les de la même manière dessus que dessous, & les arrosez de beurre fondus, les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez au four: étant cuites, & de belle couleur, tirez-les, & les dégraissez, & y mettez dessous un peu de sausse d'anchois, & les servez chaudement pour Entrée ou hors d'œuvre.

*Soles aux Laituës.*

Farcissez des Soles de la même manière que les Soles aux écrevices, & les faites cuire de même; prenez une ou deux douzaines de cœurs de Laituës, & les faites blanchir: étant blanchis, tirez-les, & les mettez dans de l'eau froide, & les pressez; partagez-les par moitié, & les mettez dans une casserole; mouillez-les d'un peu de bouillon, & les assaisonnez de sel, de poivre, & d'un bouquet, & les laissez mitonner à petit feu: étant cuits, dégraissez-les, & les liez de coulis: voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le mettez dans le plat que vous voulez les servir: tirez les Soles, & qu'elles soient d'une belle couleur, & les dressez sur les Laituës, & les servez chaudement pour Entrée.

*Autres Soles à la Hollandoise.*

Prenez des Soles, écailles-les, & les fendez à deux doigts de la queue, jusqu'aux oüies; ensuite, on les met dans de l'eau fraîche, pendant une heure. Vous faites bouillir de l'eau, dans laquelle vous faites aussi bouillir des racines de persil bien ratiffées, & la tête fendue en quatre, si elles sont grosses; mais qu'ils se tiennent ensemble, & une bonne pincée de persil, lavé, & ficellé; laquelle étant cuite, vous la retirez avec l'écumoire pour faire cuire le poisson; en le mettant dedans, & il faut copieusement saler l'eau, & ensuite, on les laisse bouillir environ un demi quart d'heure, y remettant les racines, & le persil un moment avant que vous retirez votre poisson, afin qu'il prenne le goût du sel; ensuite, vous arrangez proprement les poissons dans un plat creux de porcelaine, ou autres, & les racines de persil, & le persil par-dessus, en remplissant le plat de cette même eau salée; ou ont cuits vos poissons, & on le sert chaudement, & il se mange ordinairement, avec des tartines, autrement des beurrées.

*Barbottes, ce que l'on appelle Lotes,  
piquées & glacées.*

Ayez de l'eau bouillante, prenez des Lotes, & les mettez dans l'eau bouillante; remuez-les avec une écumoire, & les tirez sur le champ, & les ratiffiez légèrement, de peur que la peau ne s'en aille; observez qu'elles soient bien blanches & les vuidez; mais prenez garde de ne pas arracher les foies des corps de vos Lotes, car  
c'est

c'est le morceau le plus délicat de la Lote; faites piquer de petit lard vos Lotes, après avoir été bien essuyées: étant piquée, prenez une casserole, & y mettez une bouteille de vin blanc, des ognons coupez bien minces en tranches, du basilic, quelques tranches de citron, du sel, du poivre, des cloux de girofle; ayez un fourneau allumé, & mettez votre casserole dessus; & quand votre vin bouillira, mettez-y vos Lotes, deux ou trois à la fois; quand elles auront fait quelques bouillons, vous les retirez, & y en remettez d'autres; cela se nomme les faire refroidir: prenez une casserole assez grande pour y pouvoir arranger vos Lotes; prenez un couple de livres de veau, & les coupez en petits morceaux, quelques tranches de jambon, coupées en petits morceaux, & un ognon ou deux; mouillez ce veau avec du bouillon, ou bien de l'eau; mettez votre casserole sur le feu: quand votre veau sera presque cuit, mettez-y vos Lotes: prenez garde qu'elles ne cuisent pas trop, retirez-les, & prenez garde de les casser; passez le bouillon, & le remettez dans la casserole, & le faites diminuer sur le feu, jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel; ensuite, arrangez-y vos Lotes du côté du lard, & les mettez sur des cendres chaudes, pour qu'elles se glacent tout doucement; étant prêt à servir, mettez une essence de jambon, ou bien une sauffe à l'italienne dans le plat que vous voulez servir, & mettez vos Lotes dessus; si vos Lotes ne sont pas assez glacées, mettez la casserole avec vos Lotes sur le fourneau, & les faites toujours marcher dans la casserole, & ne les quittez point: étant comme il faut, dressez-les, & servez chaudement pour Entrée.

*Lotes*

*Lotes au vin de Champagne.*

Prenez des Lotes, échaudez-les biens proprement, & les vuidez; laissez les foies dans le corps de vos Lotes, & ôtez l'amer; lavez-les bien, & les essuyez bien, & les poudrez de farine, & les faites frire dans du sain-doux, ou du beurre raffiné pour les jours maigres: étant frites, mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis, un peu de jus, & leur faites faire un bouillon, pour en ôter la friure; tirez-les égoûter, & les remettez dans une autre casserole avec de l'essence de jambon, du jus, deux verres de vin de Champagne, une rocambole bien hachée; quand vos Lotes auront bouillies quelques tems, goûtez-les, & leur donnez du goût, & un jus de citron, & les dressez dans leur plat, avec la sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Pour s'en servir en maigre, il n'y a qu'à se servir de Coulis maigre, & jus.

*Lotes au vin de Champagne, à l'Italienne.*

Prenez des Lotes, échaudez-les & les vuidez; laissez les foies dans le corps, & les lavez bien proprement; essuyez-les, & les poudrez de farine; faites-les frire dans du bon sain-doux: étant frites, mettez-les dans une casserole avec un peu de jus & de coulis; faites leur faire un bouillon, & les tirez égoûter, ayez une sausse à l'Italienne, faite de cette façon. Prenez une demi cuillère à pot de coulis, autant de jus, autant de bouillon, autant d'essence de jambon, une gouffe d'ail, un peu de basilic, la moitié, d'un citron coupé  
en

en tranches, une pincée de coriandre concassée, deux verres de vin de Champagne, un demi verre de bonne huile; faites bien bouillir cette sausse, & la dégraissez bien: observez qu'elle soit de bon goût; & étant comme il faut, passez-là dans un tamis de soie, & la mettez dans une casserole, & y mettez vos Lotes, & les faites mitonner quelques tems; étant bien comme il faut, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée.

*Lotes aux fines herbes, en gras*

Prenez des Lotes, limonnez-les, vuidez-les, & les lavez; prenez garde de ne pas arracher les foies; prenez une casserole, & y mettez quelques bardes de lard; mettez-y vos Lotes, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, ciboules, tranches de citron, quelques feuilles de laurier, un morceau de beurre frais, un couple de verres de vin de Champagne ou autres vins blanc, pourvû qu'il soit bon, & point doux; couvrez vos Lotes de bardes de lard; ensuite, couvrez-les de leur couvercle, & les mettez cuire tout doucement; feu dessus & dessous; étant cuites, tirez-les, & les panez de mie de pain, & leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière, ou bien au four; étant de belle couleur, faites une remoulade, dont voici la manière. Hachez du persil, de la ciboule, de l'échalote, un peu d'ail, un peu de basilic, des anchois, des câpres; mettez le tout dans une casserole, avec une ou deux cuillerées de moutarde, deux cuillerées de bonne huile, un jus de citron, une goûte de jus, du sel, du poivre; mêlez bien le  
tout



tout ensemble, & le mettez dans le plat ou vous voulez servir; ensuite, mettez-y vos Lotes, & servez pour Entrée.

*Lotes à la Périgord.*

Prenez des Lotes, après les avoir limonnées, vidées, & lavées; laissez-leurs les foies dans le corps, essuyez-les bien; ensuite, mettez-les dans une casserole, avec une bouteille de vin de Champagne, un bouquet, une pincée de fleurs de muscade, un couple de gouffes d'ail, un peu d'eau, des truffes coupées par tranches, un peu de sel, poivre; mettez cuire vos Lotes à grand feu: étant cuites, tenez la sausse bien courte, ajoutez-y un peu d'essence, avec un jus de citron, un morceau de beurre, & observez qu'elle soit de bon goût; dressez, ensuite, vos Lotes dans leur plat, avec la sausse & truffes par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Lotes à l'Italienne.*

Mettez dans une casserole des Lotes, limonnées, vidées & lavées proprement, sans en ôter les foies; assaisonnez-les de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, si vous en avez, le tout haché finement. Mettez-y une demi bouteille de vin de Champagne, après l'avoir fait bouillir, un peu de jus, du coulis, ou bien de la sausse à l'Espagnole, un demi verre de bonne huile, deux ou trois gouffes d'ail entières, un couple de tranches de citron, après en avoir ôté la peau. Faites cuire vos Lotes; étant cuites, & la sausse point trop longues, tirez-en les tranches de citron, & les gouffes d'ail:

d'ail : observez qu'elle soit d'un bon goût, & dressez vos Lotes dans un plat, & la sausse par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous les pouvez faire frire, & les accommoder de la même manière. Pour les servir en maigre, vous n'avez qu'à vous servir de coulis maigre. L'on peut accommoder l'Esturgeon de la même manière que ci-dessus, soit en gras ou en maigre, en les coupant par tranches.

*Lotes en maigre, à la Sausse à l'Espagnole.*

Prenez des Lotes, limonnez-les, & les videz; laissez les foies dans le corps de vos Lotes, lavez-les bien, essuyez-les, & les poudrez de farine, & faites-les frire dans du beurre raffiné; étant frites, faites la sausse de cette façon. Prenez une casserole; coupez un couple d'ognons en tranches, la moitié d'une carote, le tout coupé en petits morceaux; mettez-y un demi verre d'huile; mettez votre casserole sur le feu, & faites un peu cuire ces racines, & les mouillez de jus maigre, & de bouillon de poisson; assaisonnez-les de fines herbes, fines épices, quelques tranches de citron, quelques gouffes d'ail, des cloux de girofle, une pincée de coriandre, un couple de verres de vin blanc; faites bien bouillir le tout, & le dégraissez bien; liez-le de coulis maigre: observez qu'il soit de bon goût, & le passez à l'étamine; mettez vos Lotes dans une casserole, & votre coulis par-dessus. & le mettez sur le feu mitonner tout doucement, & y mettez un bon verre de vin de Champagne, une rocambole hachée, un jus de citron; étant préc

prêt à servir, dressez-les dans leur plat, & la fausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Lotes à la fausse blanche.*

Vos Lotes étant limonnées, vidées & lavées, sans en ôter les foies, mettez-les dans une casserole avec des oignons coupez, du persil en branches, basilic, une feuille de laurier, une demi bouteille de vin blanc, sel, poivre, cloux, un morceau de beurre, de l'eau bouillante que vous mettez par-dessus vos Lotes, & les faites cuire tout doucement; étant cuites, prenez une casserole, & y mettez un bon morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, du poivre, du sel, de la muscade, une goûte d'eau; liez votre fausse, tirez vos Lotes égoûter, & les dressez dans leur plat, & mettez la fausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Lotes au Coulis d'Ecrevices.*

Vos Lotes étant limonnées, vidées & lavées, mettez-les cuire dans une casserole, avec une demi bouteille de vin blanc, des oignons coupez en tranches, quelques tranches de citron, du persil en branches, fines herbes, cloux de girofle, un bon morceau de beurre, de l'eau bouillante, seulement que les Lotes trempent; étant cuites, tirez-les égoûter, & les dressez dans leur plat; mettez un Coulis d'Ecrevices par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Autres*

*Autre Lotes en maigre, au Coulis  
d'Ecrevices.*

Vos Lotes étant limonnées, vuidées, & lavées comme les autres ci-dessus, & cuites de même, prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre frais, & une pincée de farine, & vous l'assaisonnerez de sel, poivre, jus de citron, un peu goûte d'eau; mettez votre sausse sur le feu. Votre sausse étant liée, mettez-y un peu de Coulis d'Ecrevices, fait en maigre, & quelques queue's d'Ecrevices, si vous en avez; ne faites pas bouillir votre Coulis, de peur qu'il ne tourne. Vos Lotes étant cuites, tirez-les égoûter, & les dressez dans leur plat; mettez votre Coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.





CHAPITRE XVIII.

Des Entrées de Vives.

*Vives frites.*

Vuidez des Vives, lavez-les & les effuyez; cifelez-les, farinez-les; & les faites frire dans une friture de beurre raffiné; étant bien frites, & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égouter; dressez-les dans un plat, & les garnifsez de perfil frit, & les servez chaudement pour un plat de rôti.

*Vives aux Câpres.*

Faites frire des Vives de la même manière qu'il est marqué ci-dessus; faites une fausse de la composition suivante. Prenez la grosseur de deux noix de beurre, que vous mettez dans une casserole sur un fourneau; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & la remuez: étant roux, mettez-y un peu de ciboule & de champignons hachez, & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson; assaisonnez de sel, & de poivre, & y mettez mitonner les Vives dedans: étant diminué à propos, tirez les Vives de la casserole, & les dressez dans un plat; mettez une petite poignée de Câpres dans la fausse, & la liez d'un coulis d'écrevices; voyez que la fausse soit d'un bon

bon goût, & la mettez sur les Vives, & les servez chaudement.

*Vives aux Concombres.*

Faites frire les Vives de la même manière qu'il est marqué ci-devant : étant frites d'une belle couleur, faites un ragoût de Concombres de cette manière : pélez trois ou quatre Concombres, & les coupez par moitié, & en ôtez le dedans, & les coupez en tranches, & les mettez mariner avec du poivre, du sel, du vinaigre, & un oignon coupé par tranches : étant marinés pressez-les dans un linge ; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau : étant fondu, mettez-y les Concombres, & leur faites prendre couleur ; ensuite, poudrez-les d'une pincée de farine, & mouillez-les de bouillon de poisson ou autre, & les laissez mijonner à petit feu : étant cuits, dégraissez-les, & achevez de les lier d'un peu de coulis ordinaire : mettez mijonner les Vives dans la casserole avec les Concombres ; ensuite, tirez-les, & les dressez dans un plat : voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le mettez sur les Vives, & les servez chaudement.

*Vives aux Laituës.*

Vuidez des Vives, les lavez, & les essuyez entre deux linges ; & les asséssez ; faites fondre un peu de beurre, & y mettez un peu de sel, poivre, & mettez vos Vives dedans prendre du goût : Ensuite, faites-les griller à petit feu : étant grillées, prenez les cœurs d'une douzaine de Laituës, & les faites blanchir dans de l'eau : étant

blanchis; tirez-les dans de l'eau froide; ensuite; les presser une à une: mettez la grosseur d'un œuf de beurre dans une casserole sur un fourneau: le beurre étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & le remuez toujours; lorsqu'il est roux, mouillez-le d'un bostillon de poisson ou autre, & laissez-le de sel, de poivre, & d'un bouquet; mettez vos laitues dedans, & les laissez mitonner à petit feu: étant cuites, dégraissez-les, & les liez d'un coulis d'écrevices ou autre; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le dressez dans le plat que vous les voulez servir: étant grillées, & de belle couleur, tirez-les, & les dressez sur le ragoût de Laitues, & les servez chaudement.

#### *Vives à la Périgord.*

Faites griller les Vives de la même manière que celles aux laitues; faites un ragoût de truffes; voyez qu'il soit d'un bon goût: les Vives étant grillées de belle couleur, dressez-les dans un plat; mettez le ragoût de truffes dessus, & les servez chaudement. Les Vives aux mouffrons, & les Vives aux champignons, se font de la même manière que celles aux truffes. Faites-le ragoût de cette façon: prenez des truffes, & les pélez, & les lavez bien proprement; coupez-les en tranches, & les mettez dans une casserole; mettez-y une demie cuillerée de jus; demi cuillerée de coulis, un verre de vin de Champagne, un bouquet, tranches de citron, une pincée de poivre concassé, une gouffe d'ail; mettez votre casserole sur le fourneau, & laissez-les cuire: étant cuites, dégraissez-les, & ôtez la gouffe d'ail, & y mettez un jus d'orange. obser-

vez

vez qu'il soit d'un bon goût; vos Vives étant grillées; dressez-les dedans le plat où vous voulez les servir, & mettez votre ragoût de truffes par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous pouvez les faire cuire dedans un petit assaisonnement, & mettre le même ragoût par-dessus, ou un ragoût de pointes d'asperges, ou de petits pois.

*Vives à la sausse aux Anchois.*

Prenez des Vives, les videz, les lavez, les essuyez, & les ciselez; mettez dessus du beurre fondu, & du sel; puis, les faites griller, & ayez soin de les retourner de tems en tems, afin qu'elles prennent belle couleur: faites une sausse de cette manière. Prenez du beurre frais la quantité qu'il en faut, & le mettez dans une casserole, avec une pincée de farine, un couple d'Anchois, que vous avez lavés, & ôté l'arrête, une ciboule entière; assaisonnez de poivre, de sel, & de muscade; mouillez-la d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre, & la tournez sur le feu; lorsqu'elle est liée à propos; dressez les Vives dans un plat: voyez que la sausse soit d'un bon goût; & la mettez sur les Vives, & les servez chaudement.

*Vives au Coulis d'Ecrevices.*

Mettez griller les Vives de la même manière qu'il est marqué ci-devant; faites une petite sausse blanche de cette manière. Mettez du beurre frais dans une casserole la quantité qu'il en faut, avec une pincée de farine, un anchois; que vous lavez, & en ôtez l'arrête; une ciboule entière.



un peu de câpres; affaïsonnez de sel, de poivre, & de muscade, & la mouillez d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre; tournez la sausse sur le fourneau avec une cuillere; & étant liée, mettez-y du coulis d'Ecrevices la quantité qu'il en faut, afin qu'il soit de la même couleur; goûtez le coulis, qu'il soit d'un bon goût: dressez les Vives dans un plat, & mettez la sausse blanche au coulis d'Ecrevices par-dessus, & les servez chaudement.

### *Vives aux Huitres.*

Prenez des Vives, les vuidez, & les lavez, & les effuyez; arrangez-les dans une casserole de la grandeur qu'il faut, & les affaïsonnez de sel, de poivre, fines épices, d'un couple d'ognons, & un bouquet, une feuille de laurier, tranches de citron; mouillez d'une demi bouteille de vin blanc, avec un peu de bouillon de poisson ou autre, & du beurre, & les laissez achever de cuire: voyez qu'elles soient bien nourries, & qu'elles soient d'un bon goût: étant cuites, retirez-les, & les dressez dans un plat: étant bien égouttées, ayez un ragoût d'Huitres tout prêt: voyez qu'il soit d'un bon goût, & le mettez sur les Vives, & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût d'Huitres, au Chapitre des Ragoûts: L'on sert aussi ces Vives, étant cuites, de cette manière; avec un ragoût de laitances dessus. On trouvera la manière de faire le ragoût au Chapitre des Ragoûts. L'on sert aussi les Vives cuites de cette manière, avec une sausse hachée dessus, ou une sausse à l'Espagnole.

*Vives*

*Vives aux Ecrevices.*

Faites cuire les Vives de la même manière que celles aux huitres, marquée ci-devant : étant cuites, tirez-les égoûter, & les dressez dans un plat, mettez dessus un ragoût de queue d'Ecrevices, qui soit d'un bon goût, & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût d'Ecrevices au Chapitre des Ragoûts. L'on sert ces Vives grillées, avec ces mêmes Ragoûts par-dessus, d'Huitres, de Laitances, & d'Ecrevices.

*Vives aux Moules.*

Faites cuire les Vives de la même manière que les Vives aux huitres, ci-devant : étant cuites, tirez-les, & les mettez égoûter, & les dressez dans un plat; mettez un ragoût de Moules dessus, qui soit d'un bon goût. L'on trouvera la manière de faire le ragoût de Moules, au Chapitres des Ragoûts.

*Vives au vin de Champagne.*

Prenez des Vives, les videz, les lavez, & les essuyez; coupez la tête, & le bout de la queue, & les coupez en deux; arrangez-les dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre, un peu de fines épices, d'une feuille de laurier, d'un oignon, & d'un bouquet; mettez-y quelques champignons & mousserons; faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne, & ensuite, la mettez dans la casserole ou sont les Vives, & les mettez cuire sur un fourneau : étant à demi diminuée, mettez y un mor-

## 248 LE CUISINIER

ceau de bon beurre, & les achevez de faire cuire : étant diminuée à propos, liez-les d'un coulis d'écrevices, ou autre coulis : voyez qu'elles soient d'un bon goût, & les dressez dans un plat ; tirez l'ognon, le bouquet, & la fetuille de laurier ; mettez le coulis dessus, & les servez chaudement.

### *Vives en Fricassée blanche.*

Prenez des Vives, vuidez-les, les lavez, & les essuyez ; coupez-les par morceaux : prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre frais, & la mettez sur un fourneau bien allumé : le beurre étant fondu, mettez-y les Vives, avec des champignons, des mousserons, quelques truffes vertes, si vous en avez ; assaisonnez de sel, de poivre, un bouquet ; passez le tout ensemble, & y mettez une pincée de farine ; prenez garde qu'elle ne s'atache à la casserole ; mouillez-la d'un peu de bouillon de poisson, ou autre, & de vin blanc que vous avez fait bouillir avant, & la laissez cuire à petit feu : étant cuite, faites une liaison de trois à quatre jaunes d'œufs délayez avec du citron, & un peu de persil haché : la Fricassée étant diminuée à propos, mettez-y la liaison, & la remuez toujours sur le fourneau, jusqu'à ce qu'elle soit liée ; prenant garde qu'elle ne tourne : voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

### *Vives en Filets.*

Les Vives étant frites ou grillées, coupez la tête, & le bout de la queue, & les ouvrez ;  
Otez.

ôtez-en l'arrête; & les coupez en quatre; arrangez-les dans un plat, & y jetez un ragoût dessus, tel qu'on jugera à propos. Celles qui sont grillées, il faut y mettre une sausse aux Anchois dessus, ou bien un coulis d'écrevices, de la même manière que les Vives à la sausse aux anchois, ou au coulis d'écrevices.

*Vives farcies dans le corps.*

Prenez des Vives, les vuidez, les lavez, & les essuyez; faites une petite farce de cette manière. Prenez une Vive, & la désossez; mettez la chair sur une table, avec des champignons, un peu de persil, & de ciboule hachée; assaisonnez de sel, poivre, & un peu de muscade; hachez le tout ensemble, & y mettez un morceau de beurre frais, à proportion de ce qu'il en faut; un couple de jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain cuite dans de la crème ou du lait; hachez le tout bien ensemble. Etant haché, farcissez-en les Vives par les ouïes; & après, les arrangez dans une casserole, & les assaisonnez dessus & dessous, avec des tranches d'ognons, fines herbes, bon beurre, sel, poivre, cloux de girofle, une demi-bouteille de bon vin blanc, & une cuillerée de bouillon maigre; & les faites cuire doucement, & d'un bon goût. Après-quoi, tirez-les, & les mettez égôûter, & les dressez dans un plat, & jetez dessus un ragoût de moufferons, ou truffes vertes, ou autres ragoûts, & servez chaudement.

*Vives en Filets , au jus d'orange.*

Faites frire des Vives; étant frites, levez-en les Filets, & les mettez dans une casserole, & les assaisonnez de sel, poivre concassé, un peu de jus, un peu d'essence de jambon, un verre de vin de Champagne, ou autre vin blanc, que vous ferez bouillir, avant que de le mettre dedans. Vous les ferez mitonner un moment sur le feu, & y mettrez un peu de rocambole, ou une petite pointe d'ail, un jus d'orange, avec quelques zestes; & observez qu'ils soient d'un bon goût. Etant prêt à servir, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée, ou pour hors d'œuvre. Vous pouvez également vous servir de celles qui sont cuites à la braïse, pour mettre au jus d'orange, & l'on y peut mettre aussi de l'huile, cela dépendra du goût de ceux qui l'aime.

*Vives au Jambon*

Ayez des Vives, vuidez-les, & lavez-les; coupez-en la tête, & garnissez une casserole avec quelques bardes de lard & tranches de veau, & Jambon, tranches d'ognons, basilic, quelques feuilles de laurier. Arrangez-y vos Vives, & les assaisonnez de poivre, cloux, fines herbes, & les couvrez de quelques bardes de lard, & tranches de veau, & les mouillez d'une cuillerée de bouillon ou jus, & les mettez cuire feu dessus & dessous, tout doucement. Etant cuites, vous mettrez un ragoût de Jambon dessus, fait de cette manière. Prenez deux ou trois tranches de Jambon, épaisses comme  
la

la lame de votre couteau, & les arrangez dans une casserole, & les mettez dessus le feu tout doucement, & leur faites prendre couleur des deux côtes. Ayant prises couleurs, tirez-les, & y mettez un petit morceau de beurre, une pincée de farine, que vous ferez prendre un peu de couleur : ensuite, mouillez-le avec un peu de bouillon, & un peu de jus, un peu de votre coulis ordinaire, un verre de vin blanc, une gouffe d'ail, un couple de tranches de citron, un peu de basilic, & quand le tout aura bouilli un peu de tems ensemble, dégraissez-le bien, & le passez dans un tamis de soie : ensuite, coupez vos tranches de Jambon en petits filets, & achevez de les faire cuire dans votre coulis ; & étant prêt à servir, tirez vos Vives, & les égoûtez : dressez-les dans leur plat, & observez que votre ragoût soit d'un bon goût, & point trop lié ; le mettez par-dessus, & servez chaudement.

### *Vives en Filets frits.*

Voides des Vives, les lavez, & les essuyez ; coupez la tête, & le bout de la queue, les fendez, & en ôtez l'arrête ; coupez-les en quatre, & les mettez mariner avec du vinaigre, du sel, du poivre, quelques oignons coupez par tranches, feuilles de laurier : étant marinées, tirez les Filets de la marinade, & les mettez égoûter sur un linge ; ensuite, farinez-les, & les faites frire dans la friture de beurre raffiné : étant frits, & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égoûter, & les dressez sur un plat garni de persil frit, & les servez chaudement.

*Vives à la Broche, en maigre.*

Prenez des Vives, les vuidez, lavez, & les effuyez; faites des lardons de chair d'anguille, & en piquez des Vives, avec des anchois: passez une brochette au travers de chaque Vives, & les atachez à la broche; faites une marinade, que vous mettrez dans la léchefrite, qui soit bien propre, de cette manière: mettez un peu de vinaigre, un demi verre de bouillon de poisson, ou autre, quelques ciboules entières, des ognons, coupez par tranches, quelques tranches de citron, du sel & du poivre; mettez la broche au feu, & les arrosez toujours de cette marinade en cuisant; faites une saussie hachée de cette manière. Hachez une truffe verte, un couples de champignons, & un peu de ciboules; le tout à part sur une assiette; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole, sur un fourneau; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & le remuez; étant roux, mettez-y la ciboule hachée; ensuite, les champignons, & truffes: faites faire deux ou trois tours, le tout ensemble, & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson, ou de jus maigre, & le faites mijonner à petit feu; assaisonnez de sel & de poivre: étant diminué à propos, mettez-y des câpres, & un anchois, & le liez de coulis: voyez que la saussie soit d'un bon goût: tirez les Vives de la broche, & les dressez dans leur plat, & mettez la saussie dessus, & les servez chaudement.

*Vives piquées & glacées.*

Prenez des Vives, les vuidez, & lavez; en-  
suite,

faite; faites-les piquer de petit lard; ensuite, mettez une casserole sur le feu, avec une bouteille de vin; assaisonnez de sel, persil, ciboules, fines herbes, tranches d'ognons, & citrons; & quand votre vin bouillira, passez-y vos Vives, & leurs faites faire deux ou trois bouillons pour les roidir; ensuite, tirez-les: marquez dans une casserole quelques petits morceaux de veau, quelques tranches de jambon, un oignon coupez en quatre, & le mouillez de bouillon, & le mettez au feu. Quand votre veau sera cuit, mettez-y un moment vos Vives, pour leur faire prendre du goût; ensuite, tirez-les égoûter, & passez le bouillon par le tamis, dans une casserole, qui soit suffisamment grande, pour y pouvoir glacer vos Vives; mettez la casserole au feu, & la laissez tarir, jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel; étant d'une belle glace, mettez-y vos Vives, & les couvrez, en les mettant sur des cendres chaudes. Vos Vives étant glacées, & prêt à servir, mettez une essence de jambon dans le plat, ou une sausse à l'Italienne, & vos Vives par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

### *Vives en Filets piqués.*

Prenez des Vives les plus grandes que vous pourrez avoir, & les vuidez, & lavez; ensuite, fendez-les tout du long le ventre, & en ôtez l'arrête, qu'elle soit en deux; ensuite, parez-les, & les faites piquer de petit lard: étant piquées, mettez une bouteille de vin dans une casserole sur le feu; assaisonnez de persil, & ciboules en branches, tranches d'ognons, citrons, basilic, thym & laurier, avec un peu de sel;



sel; & quand cela bouillira; mettez-y vos fricandeaux de Vives, & leurs faites donner deux bouillons; ensuite, tirez-les égoutter: marquez dans une casserole quelques morceaux de veau, quelques tranches de jambon, un oignon coupez en tranches, & le mouillez de bouillon, & le mettez au feu à cuire: votre veau étant cuit, mettez un moment vos Filets de Vives piqués, pour leur faire prendre du goût; ensuite, tirez-les égoutter, & passez le bouillon par un tamis; dans une casserole, qui soit suffisamment grande pour y pouvoir glacer vos fricandeaux de Vives, & la mettez au feu à tarir, jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel; ensuite, mettez-y vos fricandeaux de Vives, & les mettez sur des cendres chaudes, afin qu'elles se glacent tout doucement: étant glacées, & prêt à servir, mettez dans le plat ou vous les voulez servir une ravigotte blanche, & servez chaudement pour Entrée.

#### *Vives à l'Italienne.*

Prenez des Vives, les vuidez & lavez; prenez une tourtière, & y mettez des bardes de lard, tranches d'oignons, basilic, laurier, citron coupez en tranches; mettez-y vos Vives tiselées; assaisonnez de sel menu, poivre, fines épices, jus de citron, & citron coupez en tranches; couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire au four: hachez une douzaine d'échalotes; mettez-les dans une casserole, avec un verre de vin de Champagne, du jus, & d'essence; mettez la sausse à chauffer, en y mettant un peu d'huile, le jus de deux citrons, un peu de sel, poivre concassé: vos Vives étant cuites,

cuites, dressez-les dans leur plat, & mettez votre sauffe par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Vives à la broche, en gras.*

Prenez des Vives, les vuidez, lavez, & les essuyez; piquez-les de moyen lard; assaisonnez, & les passez chacune dans une brochette, & les attachez à la brochette, les arrosant d'une marinade de cette manière: mettez un peu de vinaigre dans la l'écheffrite, avec un peu d'essence de jambon, du poivre, un peu de sel, quelques oignons coupez par tranches, & des ciboules entières, & tranches de citron, un morceau de beurre; mettez les Vives au feu, les arrosant de tems en tems de la marinade; étant cuites, tirez-les, & les dressez dans un plat; mettez une essence de jambon dessus, & les servez chaudement.

*Vives en gras, aux Ecrevices.*

Faites cuire les Vives de la même manière que les Vives au jambon, marquées ci-dessus: étant cuites, tirez-les de leur jus, & les mettez égouter, & les dressez dans un plat, & mettez dessus un ragoût de queuës d'Ecrevices en gras, & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût de queuës d'Ecrevices en gras, au Chapitre des Ragoûts.

*Vives en gras, aux Huitres.*

Mettez cuire les Vives de la même manière que les Vives au jambon, marquée ci-dessus; les

les tirer de leur jus , & les laissez égôûter , & les dressez dans un plat ; mettez dessus un ragoût d'Huitres en gras , & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût d'Huitres , au Chapitre des Ragoûts.

*Vives à la braise.*

Prenez des Vives , les vuidez , les lavez & les essuyez ; garnissez une casserole ovale , de la grandeur des Vives que vous voulez y mettre , des bardes de lard , & des tranches des bœuf ; assaisonnez de sel , de poivre , fines épices , & fines herbes , quelques ognons coupez par tranches , ciboules , feuilles de laurier ; y arrangez les Vives , les assaisonnez dessus comme dessous , & les couvrez de tranches de bœuf , & de bardes de lard ; couvrez la casserole , & les mettez cuire feu dessus & dessous : étant à demi cuites , mettez-y deux verres de vin blanc , & les achevez de faire cuire : étant cuites , tirez-les , & les mettez égôûter ; les dressez dans un plat , & mettez un ragoût de foies gras , de ris de veau , de crêtes , champignons , truffes , & mousserons dessus , & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût au Chapitre des Ragoûts. On sert les Vives à la braise , avec un ragoût de champignons , ou bien un ragoût de mousserons , ou bien un ragoût de truffes , ou sausse hachée , ou aux anchois.

*Filets de Vives , en gras.*

Vuidez des Vives , les lavez , & les essuyez , & les mettez dans du beurre fondu , & un peu de

de sel, poivre, & les mettez griller; étant grillées, coupez la tête & le bout de la queue; ouvrez-les, & en ôtez l'arrête, & les coupez en quatre, & les dressez dans un plat; mettez dessus une essence de jambon, ou un soulis clair de veau, & de jambon, & les servez chaudement; on y met aussi un ragoût de mousserons, ou un ragoût de truffes vertes.

*Vives Farcies en gras, aux Mousserons.*

Prenez des Vives: étant habillées, farcissez-les par les ouïes, d'une farce de blancs de volailles, & les mettez cuire à la braïse, de la même manière qu'il est marqué ci-devant: étant cuites, tirez-les, & les laissez égoûter, & les dressez dans un plat, & y mettez un ragoût de Mousserons en gras dessus. On trouvera la manière de faire le ragoût, au Chapitre des Ragoûts, & la manière de faire la Farce en plusieurs endroits.

*Vives en gras, aux Cardans d'Espagne.*

Mettez cuire les Vives à la braïse, comme il est marqué ci-dessus, & faites un ragoût de Cardes, ou de montans. Vous trouverez la manière de le faire, au Chapitre des Cardes: observez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez au fond d'un plat; tirez les Vives de la braïse, & les laissez égoûter, & les dressez sur le ragoût de Cardes, & les servez chaudement. Les Vives en gras, au celeri, se font de la même manière que celles aux Cardes, marquées ci-dessus. Vous trouverez la manière de faire le ragoût de celeri, en plusieurs endroits.

*Vives en gras , au Coulis de Perdrix.*

Prenez des Vives , & les faites cuire à la brai-  
se de la même manière qu'il est marqué ci - de-  
vant : étant cuites , tirez-les , & les mettez égou-  
ter , & les dressez dans un plat ; & mettez des-  
sus un Coulis de Perdrix , & les servez chau-  
dement. On trouvera la manière de faire le  
Coulis de Perdrix , au Chapitre des Coulis.  
On sert les Vives à la braise , avec toutes sortes  
de Coulis.





## C H A P I T R E X I X.

Des Brochets , Brêmes , Alofe ,  
Lubines , Bars , Lieus ,  
Vaudreüils , & Tontines.

*Brochets glacez.*

**P**renez des Brochets , la quantité que vous jugerez à propos , selon la grandeur de votre plat ; quand le Brochet est grand , un suffit : prenez un Brochet , écaillez-le , vuidez-le , lavez-le , & l'essuyez bien ; levez la peau d'un côté , & le faites piquer de petit lard ; étant piqué , prenez une casserole ovale , & la garnissez de tranches de veau , & de jambon , de quelques oignons , de fines herbes , une bouteille de vin blanc , & d'une cuillerée de bouillon , avec un citron coupé en tranches . Prenez une serviette , pliez-y votre Brochet , & le mettez dans cette nourriture . Quand la viande sera à moitié cuite , & que vous verrez approchant que votre Brochet peut être cuit , tirez-le de cette nourriture . Passez le bouillon au travers d'un tamis , & le remettez dans cette casserole ovale ; puis , vous le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel ; ensuite , mettez - y votre Brochet du côté du lard , & le mettez sur une cendre chaude , jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir .

R 2

Etant

Etant prêt à servir, s'il n'est pas assez glacé, mettez la casserole sur un fourneau, & faites-le toujours marcher dans votre casserole ; & lorsqu'il sera comme il faut, mettez une essence de jambon dans le plat que vous voulez servir ; tirez votre Brochet le plus adroitement qu'il vous sera possible, & le mettez sur votre essence de jambon, & servez chaudement pour une grande Entrée. Une autrefois, aux lieu de le mettre à la casserole, vous n'avez qu'à faire une petite farce, & la mettre dans le corps du Brochet, & le mettez dans un grand plat, avec des bardes de lard, & assaisonnez de sel, poivre, oignons, fines herbes, & une bouteille de vin blanc, & le faites cuire au four. Etant cuit, tirez-le égoûter, dressez-le dans son plat, & mettez-y par-dessus une essence de jambon, avec un jus de citron, ou une fausse à l'Espagnole, & servez chaudement.

#### *Brochet en Fricandeaux.*

Prenez un grand Brochet ; étant écaillé, vidé & lavé, coupez-le en tronçons, de la longueur de six pouces ; ensuite, fendez-le en deux du côté du ventre ; ôtez-en l'arrête, & les faites piquer de petit lard ; étant piqués, faites-les bouillir dans du vin ; prenez une bouteille de vin blanc, mettez-la dans une casserole, avec un peu de sel, poivre, ciboules, persil, fines herbes, cloux de girofle ; & d'abord qu'il boüil, mettez-y un ou deux tronçons, s'ils y peuvent tenir, & quand ils auront faits deux ou trois bouillons, tirez-les, & faites la même manœuvre à tous vos tronçons : étant fait, mettez-les égoûter ; prenez un morceau de veau de deux livres, & quelques tranches de jambon,  
cou-

Coupez en tranches ; oignons & cloux de girofle ; mettez le tout à cuire avec du bouillon : étant à moitié cuit, mettez-y vos Fricandeaux de Brochet, pour qu'ils cuissent ; prenez garde qu'ils ne cuisent pas trop ; ensuite, tirez-les égoûter, & passez le bouillon ; étant passé, remettez-le dans la casserole, & le faites tarir, jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel. D'abord qu'il est bien glacé, mettez-y vos tronçons de Brochet ; ensuite, mettez-les sur des cendres chaudes, pour qu'ils se glacent tout doucement ; étant glacés, & prêt à servir, mettez dans votre plat une sauffe à l'Italienne, ou à la romaine, & vos tronçons par-dessus, & servez chaudement pour grande Entrée. Vous pouvez mettre la queue d'un Brochet, de la même manière, ou bien des tronçons de Brochet. Vous trouverez la manière de faire les Sauffes, au Chapitre des Sauffes au premier Volume.

*Brochet à la Matelotte.*

Après l'avoir écaillé, vidé, & lavé ; coupez-le en tronçons de quatre à cinq pouces de long, mettez-le dans une casserole ; assaisonnez-le de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, si vous en avez, le tout haché ; un bouquet composé de ciboules, persil, branches de thym, branches de basilic, quatre ou cinq cloux de girofle dans le cœur du bouquet, deux gouffes d'ail ; pliez bien cela, & le ficellez, & le mettez dans votre casserole ; avec votre Brochet ; observez que par-tout où il y a un bouquet, il se fait de même pour le poisson. Mouillez votre Brochet d'une bouteille de vin blanc, ou d'une demi bouteille, si votre Brochet est



petit, & une bouteille d'eau : observez qu'il trempe, & que la nourriture passe par-dessus; faites-le cuire à grand feu. Etant cuit, mettez-y un morceau de beurre manié, & des huitres blanchies dans leur eau, la quantité que vous jugerez à propos, un jus de citron : observez que votre ragoût soit d'un bon goût, & assés lié, & le dressez dans votre plat, & servez chaudement. Quand vous le voudrez avoir au roux, vous n'avez qu'à mettre un morceau de beurre dans une casserole, avec de la farine, la quantité que vous jugerez à propos; la ferez roussir d'une belle couleur, & la mouillerez de jus d'ognons, & mettez par-dessus votre Brochet, & le ferez cuire de la même manière que l'autre ci-devant, en y ajoutant des huitres de la même manière. Une autrefois, au lieu d'y ajouter des huitres, vous pouvez y mettre des cornichons, câpres, anchois, & de petits ognons.

#### *Brochet à l'Allemande.*

Prenez un Brochet d'une moyenne grandeur, ou selon la grandeur de votre plat; écaillez-le; vuidez-le, & le fendez en deux, & le coupez en quatre morceaux, chaque moitié; mettez-les dans une casserole, assaisonnez-les de sel, poivre, un bouquet : faites-les cuire à moitié; ensuite, tirez-les, & en levez une petite peau qui est dessus, & observez qu'ils soient bien blanc, & les remettez dans une autre casserole, avec une demi bouteille de bon vin blanc, & un peu de leur eau où ils ont cuits, un bon morceau de beurre manié dans de la farine, une petite poignée de câpres fines, deux ou trois anchois hachés. Achevez de faire cuire votre Brochet, & prenez

nez garde qu'il ne se casse, & observez qu'il soit d'un bon goût, & le servez dans le plat chaudement. Une autrefois, vous pouvez y ajouter du persil, ciboules hachées, truffes, & champignons, si vous en avez, morilles, & mousserons frais, dans la saison; pourvu que le tout soit d'un bon goût, & que vos Brochets soient entiers, & servez toujours chaudement. Une autrefois, vous aurez des navets tournez en olive, ou autres figures; vous les ferez cuire, en y ajoutant un morceau de beurre manié dans de la farine; étant cuits, & bien blanc, vous les mettrez avec votre Brochet, & le servirez au blanc. Vous pouvez nommer cette Entrée, un haricôt de Brochet aux Navets; vous pouvez aussi faire cuire votre Brochet sans l'écailler, & après en lever les écailles, il fera beaucoup plus blanc.

*Brochet à la Broche.*

Il faut avoir un Brochet d'une belle grandeur, l'écailler, le vider, & le laver proprement; & le larder d'anchois & d'anguilles; faites une farce composée de chairs de carpes, d'anguilles, ou de petits Brochets. Hachez bien le tout, & l'affaïsonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices; champignons, si vous en avez; joignez-y un bon morceau de beurre, deux ou trois jaunes d'œufs, un morceau de mie de pain trempée dans du vin blanc; mêlez bien le tout, & le mettez dans le corps de votre Brochet. Embrochez-le, & le pliez de papier beurré, & le ferrez de chaque côté, avec des hâtelets de bois, de la largeur d'un pouce, pour le soutenir à la Broche, & le faites cuire. Faites une sause composée d'un bon morceau de beurre, demi

douzaine d'anchois, poignée de câpres fines, muscade rapée, sel, poivre, une pincée de farine, & mouillez-la de jus, & la faites cuire. Votre Brochet étant cuit, tirez-le de la Broche, & en ôtez le papier, & le dressez dans son plat le plus adroitement que vous pourrez, prenant garde de le casser, & mettez votre sausse par-dessus, & servez chaudement. Vous pouvez sur ce Brochet, y mettre des hâtelets faits de cette manière. Prenez de la chair d'anguilles coupées en morceaux, de la largeur d'un pouce en quaré, de la chair de carpes, & de Brochets; mettez le tout dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, des huitres, si vous en avez, selon la saison; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, basilic, champignons, si vous en avez. Passez le tout un moment sur le fourneau; & ensuite, formez-en vos hâtelets; un morceau de carpe, un d'anguille, une huitre, une tranche de champignon, si vous en avez d'assés grand, & continuerez de même jusqu'à ce que votre hâtelet soit plein; ensuite, les tremperez dans du beurre fondu, les panerez, & les ferez grillier. Etant grillés, les piquerez par-dessus votre Brochet. Vous les pouvez faire frire, en les trempant dans de l'œuf battu, les panez, & les faire frire. Je n'en marque point la quantité, cela dépend de l'Officier de Cuisine qui travaille.

*Autre Brochet à la Broche, en gras.*

Ayez un grand Brochet, comme l'autre ci-devant, écaillé, & vuide de même; piquez-le à moitié lard, & moitié jambon, ou bien d'anchois; faites une petite farce composée de chairs de

de volailles cuites à la Broche, un morceau de lard ; le tout bien hachez , assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes ; mettez-  
 là dans le corps de votre Brochet, & l'embro-  
 chez, & le pliez de bardes de lard, & de pa-  
 pier, & l'acommodez à la Broche commé l'au-  
 tre ci-devant, & le faites cuire, en l'arrosant  
 d'une bouteille de vin blanc, & de beurre frais.  
 Etant cuit, ôtez-en le papier, & le dressez dans  
 son plat le plus adroitement que vous pourrez,  
 & mettez par-dessus une poivrade liée, ou une  
 sausse à l'Espagnole. Vous trouverez la maniè-  
 re de la faire, au Chapitre des Sausses, au pre-  
 mier Vol. Une autrefois, au lieu de les faire  
 cuire à la Broche, vous les faites cuire au four,  
 en les mettant dans le plat que vous voulez ser-  
 vir, soit en long, ou en rond, en les arrosant d'u-  
 ne bouteille de vin. Etant à moitié cuits, tirez-  
 les du four, & en tirez toute la nourriture. Ar-  
 rosez votre Brochet de beurre fondu, & le pa-  
 nez de mie de pain bien fine, & le remettez  
 au four pour achever de le faire cuire. Mettez  
 la sausse que vous avez retiré du Brochet dans  
 une casserole, un peu de sausse à l'Espagnole, &  
 deux ou trois anchois, le jus d'un couple de ci-  
 trons ; faites bouillir cette sausse, & observez  
 qu'elle soit d'un bon goût, & bien dégraissée ;  
 tirez votre Brochet du four, & nettoyez bien le  
 bord de votre plat, & servez chaudement.

*Brochet à l'Étorké.*

Ayez un beau Brochet, qui ne sente point la  
 bourbe ; écaillez-le, le vuidez, & le lavez ; lardez-  
 le de jambon, & anchois ; mettez dans le corps  
 de votre Brochet une farce de chair de volail-

les cuites à la broche , un morceau de lard haché ; assaisonnez de sel , & de poivre , fines herbes , fines épices , champignons , truffes , si vous en avez , quelques jaunes d'œufs ; mettez , ensuite , votre farce dans le corps de votre Brochet : garnissez une brochetière de la longueur de votre Brochet , de bardes de lard , tranches de veau & de jambon bien minces , & tranches d'ognons , basilic , quelques feuilles de laurier , & un peu de sel. Ensuite , mettez-y votre Brochet , & l'assaisonnez de sel , poivre , basilic , thym , feuilles de laurier ; achevez de le couvrir dessus comme dessous , & l'arrosez d'une bouteille ou deux de vin blanc ou de Champagne , & le faites cuire au four. Etant cuit , tirez-en toutes les bardes de lard , de veau , de jambon , & la nourriture , & remettez votre Brochet dans le four , pour qu'il prenne un peu de couleur. Mettez la nourriture que vous avez tirée , dans une casserole , & en ôtez les bardes , & mettez-y une cuillerée de bon jus , un peu de coulis , & le faites bouillir. Ensuite , passez cette sausse dans un tamis de soie , & la dégraissez bien , & y mettez trois ou quatre anchois hachés , le jus d'un citron : observez que votre sausse soit d'un bon goût , & tirez votre Brochet du four , & le glissez dans son plat ; mettez votre sausse par-dessus ; & servez chaudement. Une autrefois , vous pouvez y mettre une sausse à l'Espagnole , ou bien une sausse à l'Italienne , ou bien un coulis d'écrevices. Vous pouvez faire cuire le Brochet en maigre , dans cette brochetière ; au lieu de le faire cuire à la broche , vous pouvez le faire cuire au four , & le servir toujours de même. Vous pouvez garnir ce Brochet d'hâtelets faits de poissons , comme

me l'autre ci-devant, ou bien d'hâtelets de poulets, faits de cette manière. Coupez des poulets, comme pour une fricassée de poulets, & les faites d'égorger dans de l'eau; mettez dans une casserole des morceaux de lard maigre, de l'épaisseur de deux lames de couteaux; mettez-les sur le feu pour en faire sortir une partie de la graisse; mettez-y, ensuite, un morceau de beurre, les cuisses, ailes & estomacs de vos poulets, que vous avez coupez, & les mouillez de bouillon; étant à demi cuits, ajoutez-y des ris de veau coupez par petits morceaux, & champignons coupez en tranches; achevez de faire cuire le tout, & observez qu'il soit d'un bon goût, & le laissez refroidir. Prenez un hâtelet, & y mettez une aile de poulet en long; ensuite, un morceau de ris de veau, un morceau de lard, un morceau de champignon; ensuite, une cuisse de poulet, & continuez de même, jusqu'à ce que vos hâtelets soient remplis; panez-les, ensuite, de mie de pain, & les faites griller, & les piquez dessus votre Brochet en servant. Une autrefois, mettez-les dans de l'œuf battu, les panez, & les faites frire.

### *Brochet à l'Espagnole.*

Il faut avoir un Brochet, écaillé, vidé, & lavé, ou bien de moyens Brochets; mettez-le dans une casserole, & l'assaisonnez de sel, poivre, cloux; mouillez-le d'une bouteille de vin blanc, un peu d'eau, un verre d'huile, deux ou trois gouffes d'ail, deux feuilles de laurier; tranches de citron & oignons coupez en tranches. Faites-le cuire; étant cuit, & la sausse réduite, tirez-en les oignons, tranches de citrons, & ail; met-

mettez-y un peu de votre coulis maigre, ou bien d'autres coulis gras. Si vous n'avez ni l'un ni l'autre, mettez-y un morceau de beurre manié dans de la farine; & observez que votre sausse soit d'un bon goût. Si vous avez des racines de safran, ou bien du pimant, le piler, & y ajouter un peu d'eau, le passer, & le mettre dans la sausse de votre Brochet; cela relevera la sausse comme il faut: dressez, ensuite, votre Brochet dans son plat, & la sausse par-dessus, & servez chaudement. Vous les pouvez couper par morceaux, ou par tronçons, & les accommoder de même.

*Brochets à l'Italienne.*

Ayez des Brochets accommodés comme celui ci-devant; mettez-les dans une casserole, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; joignez-y du persil, ciboules, champignons, truffes, si vous en avez, le tout bien haché finement; mettez-y une bouteille de vin de Champagne, du jus maigre, ou de l'eau, deux ou trois gouffes d'ail, trois ou quatre tranches de citron, après en avoir ôté l'écorce, un verre de bonne huile; faites-les cuire: étant cuits, tirez-en les tranches de citron, & les gouffes d'ail; mettez-y un morceau de beurre manié dans de la farine, & le faites bouillir: observez que votre sausse ne soit pas trop liée, & qu'elle soit de bon goût. Dressez vos Brochets dans le plat que vous voulez servir, & la sausse par-dessus, & servez chaudement. Au lieu de beurre manié, vous n'avez qu'à y mettre du bon coulis de veau, & de jambon, ou du coulis maigre.

*Bro-*

*Brochet au Parmesan.*

Ayez un Brochet, écaillé, vuïdé, & lavé; lardez-le d'anchois, faites-y des incisions de distance en distance, jusqu'à l'arrête; pliez-le, ensuite, c'est-à-dire, amener la queue dans la gueule, & y passer une brochette pour l'arrêter. Mettez dans une casserole des oignons coupez en tranches, persil, basilic, feuilles de laurier; ensuite, mettez-y votre Brochet, le dos dans le fond de la casserole. Assaisonnez-le de sel, poivre, cloux de girofle; mettez-y un couple de bouteille de vin blanc, une bouteille d'eau, & un morceau de beurre; couvrez-le d'une autre casserole, ou bien d'un couvercle, & le faites cuire à demi. Il faut avoir une farce toute prête, composée de chair d'anguilles, de carpes, & de Brochets; bien hachée, joignez-y un morceau de bon beurre, une poignée de Parmesan rapé, une demi douzaine d'anchois hachés; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices; un morceau de mie de pain cuite dans de la crème ou du lait, trois ou quatre jaunes d'œufs; le tout étant bien haché, vous dresserez votre Brochet dans le plat que vous voulez servir, le ventre sur le plat, & vous l'arroferez un peu de son court-bouillon, & remplirez les incisions de cette farce, & le panerez moitié mie de pain, & moitié Parmesan; ensuite, vous l'arroferez d'un peu de beurre par-dessus tout doucement, de peur d'en ôter la mie, & vous le repanerez, & le mettrez au four pour l'achever de cuire, & qu'il soit d'une belle couleur. Vous pouvez mettre un peu de cette farce dans le corps de votre Brochet, avant de le faire cuire. Si vous n'avez point de



de plat d'argent, vous pouvez le faire cuire dans une tourtière, ou bien dessus un plafond, & le faire cuire au four de même. Etant cuit, & de belle couleur, dressez-le proprement sur le plat que vous jugez à propos, & mettez dessus, une sausse à l'Espagnole, maigre ou grasse. La maigre, est au Chapitre des Coulis Maigre, & le gras, au Chapitre des Coulis Gras, au prem. Vol. Vous pouvez accommoder ce Brochet, sans y mettre du Parmesan. Vous pouvez le laisser de sa longueur, si vous avez des plats ovales. Vous pouvez aussi vous servir de la queue du Brochet, & l'accommoder de même, ou des tronçons de Brochet.

*Brochet mariné, frit.*

Ayez un Brochet, ou de moyens Brochets; vidés, écaillés, & lavés; ciselez-les sur le dos, mettez-les dans un grand plat, & les poudrez de sel, poivre & du vinaigre, persil en branches, & les laissez mariner dans leur plat; étant marinés, tirez-les, & les essayez; poudrez-les de farine, & les faites frire dans du beurre raffiné: étant frits, d'une belle couleur, pliez des serviettes sur des plats, & les dressez dessus, & servez chaudément pour plat de rôt.

*Brochets en Vives grillées.*

Ayez de petits Brochets, écaillés, vidés, & lavés; coupez la tête en glissant votre couteau, de façon qu'il imite la Vive; essayez-les, & les mettez dans un plat, & les assaisonnez de sel, poivre, & y mettez du beurre fondu par-dessus, ou bien de l'huile: tournez-les de-

dedans cet assaisonnement pour qu'ils prennent du goût ; faites-les griller : ensuite, faites une sausse composée de bon beurre, anchois, câpres, une pincée de farine, un peu d'eau, un filet de vinaigre ; assaisonnez de sel, poivre, & muscade rapée ; faites cuire votre sausse. Vos Brochets étant grillés, dressez-les dans leur plat ; & la sausse étant liée, & de bon goût, mettez-à par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous pouvez y mettre une sausse à l'Espagnole, ou une à l'Italienne, ou bien un ragoût de concombres dessous.

*Brochets à la Sausse Robert.*

Vous écaillez, & vuidez vos Brochets ; vous les fendez, & les coupez en quatre ; vous les ciselez, & les mettez mariner avec poivre, sel, oignons, tranches de citrons, basilic, laurier, & vinaigre. Au bout d'une heure, vous retirez vos Brochets de votre marinade, & vous les mettez sur un linge blanc pour les essuyer ; vous les farinez, & les faites frire : ensuite, vous faites une sausse Robert ; vous prenez un morceau de beurre dans une casserole, que vous mettez sur le fourneau ; vous avez des oignons coupez en dez, que vous faites frire dans votre casserole, jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorez, & vous les mouillez de jus ou de bouillon maigre. Etant cuits, vous les dégraissez bien, & vous les liez d'un bon coulis ; vous mettez votre Brochet dans votre sausse mitonner sur des cendres chaudes. Quand on est prêt à servir, dressez proprement votre Brochet dans un plat, & avant que de mettre la sausse dessus, vous la remettez un peu sur le feu, & vous y mettez un peu de mou-

moutarde, avec un filet de vinaigre: prenez garde qu'elle soit de bon goût; vous la mettez sur votre Brochet, & servez chaudement. Ceux qui n'ont point la commodité de faire des coulis, n'ont qu'à se servir d'un peu de farine dans le tems que l'ognon est presque roux, avant que de les mouïller, afin que la farine ait un peu de tems à cuire. La marinade ci-dessus sert pour toutes sortes de poissons d'eau douce, à frire. Une autrefois, vous les pouvez servir sans les mettre dans la sausse: on les coupe aussi en filets, en les servant de même.

### *Brochets Farcis.*

Il faut écaïller les Brochets, & les désosser par le ventre, que la tête & la queue tiennent à la peau: vous en prenez la chair, avec chair d'anguilles ou de carpes; vous mettez un peu de champignons, ciboules, & persil; vous l'assaisonnez de sel, poivre, fines épices, & fines herbes; vous hachez le tout ensemble, & y mettez un bon morceau de beurre; vous y ajoutez, gros comme un œuf, de mie de pain que vous avez fait mitonner dans de la crème de lait, sur le fourneau: vous la mettez dans votre farce, avec quatre jaunes d'œufs crus; vous mêlez bien le tout ensemble. Après, vous en farcissez vos Brochets, & les coufez. Prenez une casserole, garnissez-la de tranches, d'ognons, basilic, laurier, citrons en tranches, après en avoir ôté l'écorce, & y arrangez vos Brochets. Achevez de les assaisonner d'ognons, de persil, de sel, poivre, clous, & fines herbes. Mouïllez-les de bouïllon de poissons ou autres, & une bouteille de vin blanc, & vous les

les ferez cuire à petit feu dessus & dessous. Vous faites un ragoût avec quelques champignons, queues d'écrevices, truffes, pointes d'asperges, dans la saison, & cus d'artichaux; vous passez les champignons dans une casserole; avec un peu de beurre frais; vous les mouillez d'un bouillon de poisson, & vous les liez d'un bon coulis d'écrevices ou d'autre. Quand votre ragoût est fini, qu'il est d'un bon goût, & que vous êtes prêt à servir, vous tirez vos Brochets de dedans leur jus, & vous les mettez dans un plat pour les laisser égoutter: Après cela, vous les mettez dans le plat que vous avez destiné à les servir, & le ragoût par-dessus; le tout servi chaudement. Vous observerez, quand vous vous servirez des pointes d'asperges qui auront été blanchies, de ne les mettre dans votre ragoût, qu'un moment avant que de servir, de peur qu'elles ne cuisent trop. Les carpes farcies en ragoût, & les truites se font de la même manière. Ces sortes de poissons, comme Brochets, carpes, tanches, & truites étant Farcis, comme il est marqué ci-dessus, vous les frotez dans de bon beurre fondu, & les arrangez dans un plat d'argent ou tourtière, avec quelques tranches d'ognons dessous, ciboules entières, & vous y mettez un peu de beurre fondu par-dessus; vous les panez bien fin, & vous les mettez au four, afin qu'ils cuisent & qu'ils prennent une belle couleur. Vous les pouvez servir avec une sausse à l'Italienne. Vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des Coulis Maigres.

*Brochets en Casserole.*

Ecaitez les Brochets, & les lardez d'anguilles: faites-les cuire avec du beurre, vin blanc, verjus, sel, poivre, muscade, clous, un bouquet de fines herbes; laurier, basilic & tranches de citrons. Quand ils seront cuits, faites un ragoût de champignons, que vous passez dans une casserole avec un peu de bon beurre frais, & que vous mouillez de bouillon de poisson; ou de jus; vous le liez, ensuite, avec un bon coulis, que le tout soit de bon goût; & quand vous êtes prêt à servir, vous dressez vos Brochets dans un plat, vous mettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous pouvez les dresser dans le plat, les paner de mie de pain, & les faire prendre couleurs au four, ou dessous un couvercle de tourtière.

*Brochets frits, aux Anchois.*

Eouillez vos Brochets, & les ouvrez par le ventre, & les incisez; mettez-les mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules; & laurier; farinez-les quand vous les voudrez frire. Etant frits, mettez dans une casserole du coulis maigre, du jus, un couple de verre de vin blanc; & y mettez vos Brochets frits, une demi douzaine d'Anchois; hachez un morceau de bon beurre; faites bouillir le tout un moment, & y mettez un jus de citron: observez que votre sausse soit d'un bon goût; & dressez vos Brochets, & la sausse par-dessus, & servez chaudement.

*Autre Brochet à la Broche.*

Il faut l'écailler, & l'inciser légèrement, le larder de moyens lardons d'anguilles, & assaisonner de sel, poivre, muscade, ciboules, & fines herbes : mettez-le à la broche tout de son long, & l'arrosez en cuisant, de beurre, vin blanc, vinaigre, citron verd. Etant cuit, faites fondre des anchois dans la sausse, & les passez par l'étamine, avec un peu de coulis; ajoutez dans la sausse, des huîtres, avec câpres, & poivre blanc, & servez. Ceux qui n'ont point de coulis, peuvent employer un petit roux de farine.

*Brochet à la Polonoise.*

Prenez un Brochet en vie, & une heure avant que de servir, écaillez-le, de façon qu'il soit bien blanc. Pour cet effet, il faut que votre couteau coupe bien; fandez-le en deux, essuyez-le bien, & coupez-le en morceaux, longs de quatre pouces; ensuite, arrangez vos morceaux sur la table; couvrez-les de sel, mettez de l'eau sur le feu, & coupez des racines de persil en filets; hachez du persil, & quelques champignons; après cela, secouez bien le sel de dessus vos morceaux de Brochet, arrangez-les dans votre casserole; mettez-y une bonne pincée de fleurs de muscade, avec vos racines de persil, le persil, & les champignons hachez; allumez un fourneau: étant bien allumé, mettez votre casserole dessus, & les mouillez d'eau bouillante; laissez-là sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit presque toute diminuée; ensuite, mettez-y un bon morceau de beurre, gros comme le poing, en pe-

tirs morceaux, & lui donnez du goût, s'il n'en à pas assez, & dressez vôte Brochet par morceaux dans son plat, & les racines de persil par-dessus avec la fausse, & servez chaudement pour Entrée. Observez qu'il faut le faire cuire à grand feu.

*Autre Brochet à la Polonoise, au Safran.*

Prenez un Brochet nettoyé tout comme celui ci-devant, coupé par morceaux, & salé de même; mettez-le dans une casserole avec des racines de persil, & fleurs de muscade; mettez-le cuire tout de même, avec un morceau de beurre; prenez des oignons, épluchez-les, & les coupez en tranches, dans une casserole, avec de l'eau, & les faites bien cuire: étant bien cuits, passez-les dans une étamine & qu'il soit bien épais, comme du coulis; vôte Brochet étant bien diminué, mettez-y de ce coulis d'oignons, tant que vous jugerez à propos; ayez du Safran tout pilé, mettez-en le tiers d'une cuillère à café, dans ce que vous jugerez à propos, pour le bien détrempé; mettez-en dans vôte Brochet, jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur: observez que cela soit d'un bon goût, & dressez vôte Brochet dans son plat, & servez chaudement pour Entrée.

*Autre Brochet à la Polonoise, au limon.*

Prenez un Brochet, nettoyez-le tout comme l'autre ci-devant, coupez-le, & le salez de même; faites-le cuire sur le champ à l'eau comme les autres, avec des racines de persil, & des cornichons, & limons, coupez en tranches. Ces for-

sortes de limons ne se trouvent guères en France, ils viennent de Pologne, confits dans du vinaigre. Voilà tout ce que je vous en puis dire. Il faut lier cette Entrée de Brochet, avec du coulis d'ognons, qui est marqué ci-devant : observez qu'il soit de bon goût, car cette Entrée de Brochet n'est pas mauvaise, & vous la servez chaudement pour Entrée.

*Autre Brochet à la Polonoise, au gris bleu.*

Prenez un gros Brochet, videz-le, fendez-le en deux, & le coupez en morceaux de cinq pouces de long. Arrangez ces morceaux dans un grand plat, & les salez de gros sel en abondance; faites bouillir une bouteille de vinaigre, & la versez doucement sur votre Brochet; remettez-y du sel, ayez de l'eau dans un vaisseau grand, pour y pouvoir faire cuire votre Brochet; & lorsque votre eau bouillira, mettez-y votre Brochet, & tout le sel; afin qu'il prenne goût; prenez environ un quarteron de bons anchois, lavez-les, ôtez-en l'arrête, & les hachez bien; prenez une livre de bon beurre frais, & le mettez dans une casserole avec vos anchois, une douzaine de grains de poivre blanc, de la muscade, & de la fleurs de muscade; tirez votre Brochet égôûter, & le dressez dans son plat chaudement, avec votre sausse par-dessus, & servez pour Entrée.

*Brochet d'une autre façon.*

Prenez un Brochet, écaillez-le, videz-le, &  
 S 3 la



lavez-le bien; étant lavé, effuyez-le; ensuite, coupez-le en deux, fendez la hure en deux, sans la séparer; prenez une casserole, & mettez un bon morceau de beurre, & votre hure; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez-la sur le fourneau pour faire fondre le beurre, & que la hure de Brochet puisse prendre du goût; ensuite, il faut la paner avec de la mie de pain, & la faire griller; préparez une sausse-Robert, aux oignons. Prenez une demi douzaine d'oignons, & les coupez en tranches, où bien en dez; prenez une casserole, & mettez-y un bon morceau de beurre, avec vos oignons, en même tems, & les faites cuire tout doucement sur le feu; couvrez-les, & les remuez de tems en tems: lorsqu'ils auront pris couleur, égouttez le beurre, & les poudrez d'une pincée de farine; mouillez-les de jus maigre, & les laissez mitonner tout doucement: étant comme il faut, & votre hure bien grillée, & prêt à servir, dressez votre ragoût d'oignons dans le plat que vous voulez servir, & mettez votre hure dessus, & servez chaudement pour Entrée. Si le Brochet est petit, vous pouvez aussi mettre la queue avec la tête, si non, vous en pouvez faire une autre Entrée, en la faisant cuire au court-bouillon; étant cuite, la servir avec un coulis à l'Italienne; ou bien la mariner, & la faire frire, & la servir avec une sausse Robert, comme elle est marquée ci-dessus; ou bien au gratin, en mettant une petite farce de Brochet dans le fond du plat, & les filets de Brochet cuits, par-dessus, en arrosant avec un peu de coulis gras, où maigre, n'importe, & le paner avec de la mie de pain, & moitié parmesan; faites lui prendre cou-

couleur au four, & servez chaudement pour Entrée.

*Brochet à la Civita-vecchia.*

Prenez un Brochet, sortant de l'eau, & l'écaillez bien, qu'il soit blanc tant que vous pourrez; fandez-le par la moitié, & le lavez bien; ensuite, coupez-le en morceaux, long de quatre à cinq pouces, & le ciselez sur le dos; mettez-le à plat sur la table; poudrez-le de quelques poignées de gros sel; ayez du persil haché, des racines de persil en filets, quelques moufférons concassés, quelques truffes hachées; ôtez le sel de dessus votre Brochet, en le séchant; l'arrangez dans votre casserole avec le foie; mettez-y votre persil haché, avec les racines en filets, truffes & moufférons, & fleurs de muscade; un morceau de beurre, une pincée de poivre concassé; allumez un bon fourneau qui pousse bien, & y mettez votre casserole, avec votre Brochet; mouillez-le d'eau bouillante, & le faites tarir à force: étant cuit, qu'il y reste fort peu de sausse; mettez-y un morceau de beurre manié dans de la farine, trois à quatre gouffes d'ail bien hachées, autant de jus de citron; voyez qu'il soit de bon goût, & un peu relevé, & servez chaudement pour Entrée.

*Brochet à la Hollandoise.*

Prenez un Brochet, écaillez-le, & lavez-le bien; mettez une casserole ovale sur le feu, avec de l'eau, & du sel; & lorsque l'eau bouillira, mettez-y votre Brochet, faites une sausse avec du bon beurre, un anchois haché; assaisonnez

de sel, poivre, muscade, un filet de vinaigre, une pincée de farine, un peu d'eau, ou bien du jus; liez votre sausse, & tirez votre Brochet égouter, & le dressez dans son plat; mettez-y votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous le pouvez faire cuire sans l'écailler: étant cuit, vous levez l'écaille, & le dresserez dans son plat, & mettrez votre sausse par-dessus.

*Brochet au court-bouillon, ou au bleu.*

Mettez votre Brochet dans un plat, & mettez du sel dessus, avec du vinaigre tout bouillant. Faites bouillir, ensuite, du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, laurier, oignons, & citron vert: quand il bouillira à grand feu, mettez-y votre Brochet plié dans une serviette, avec l'assaisonnement marqué ci-dessus, comme des fines herbes, oignons, laurier, sel, poivre, & clous, avec un gros morceau de bon beurre dans le corps de votre Brochet. Étant cuit, servez-le sur une serviette blanche, pour un plat de rôt garni de persil. En ôtant les écailles de ce Brochet, on peut aussi le servir avec une sausse blanche par-dessus, ou une sausse au persil. Toutes sortes de Brochets petits ou gros, peuvent s'accommoder de même, ou bien l'arroser de bon beurre, le paner de mie de pain, & le faites prendre couleur au four. Une autrefois, le paner de parmesan.

*Manière d'accommoder les Brêmes, Alofes  
Lubines, Bars, Lieus, Vaudreuils,  
& Fontines.*

Comme j'ai laissez une certaine quantité de poissons sans donner la manière de les accommoder, chacun en son particulier, ce qui fait que se donne en gros, & à la manière la plus usitée. Il y a la *Brême*, qu'on fait griller, & se sert avec telle sausse qu'on juge à propos, ou à l'oseille. L'*Alofe* se sert grillée, & à la sausse à l'oseille, ou bien une sausse aux anchois, ou aux câpres, ou bien une sausse hachée, ou bien bouillie à l'eau, & au sel, ou bien dans un court-bouillon, moitié eau, moitié vin, & une bouteille de vinaigre; assaisonnez de sel, de poivre, thim, basilic, feuille de laurier, cloux de girofle, un morceau de beurre: quand le court-bouillon bouil, vous y mettez l'*Alofe*, & la faites cuire, & la servez, ensuite, & les sausses en particulier: On fait cuire encore cette *Alofe* en la coupant par tronçons, dans un court-bouillon de cette même manière. Autre poisson qu'on nomme *Lubine*, c'est un poisson qui se trouve en Bretagne, qui est fort gros, & plus gros que la morue; on la sert grillée avec telle sausse qu'on le juge à propos; on la sert grillée, ou bottillie à l'eau, & au sel, ou frite en la coupant par morceaux, & la faire mariner comme d'autres poissons. Le *Bar* se sert de même, & est un poisson beaucoup plus ferme. Le *Lieu* est un poisson qui ressemble le merlan, qui est beaucoup plus gros, & plus délicat; la chair de ce poisson est fort bonne pour faire des farces au lieu de carpes; & pour tirer du bouillon de poisson en place de

carpes. Le *Vaudreuil* est beaucoup meilleur que tout ces poissons-ci; pour les farces, on le nomme le veau des jours maigres, parce que sa chair est très-blanche, & excellente pour faire toutes sortes de farces de poissons: ce poisson se prend à la côte de la Provence, aussi bien que la *Tontine*, qui est un poisson fort vilain, qui n'est qu'en pates; quand on la lave, elle rend l'eau plus noire que l'ancre. Toutes ces pates on les hachent pour en faire une farce, ou bien de la chair de *Vaudreuil*, bien assaisonnée de sel, poivre, mie de pain cuit dans du lait, bon beurre, persil, ciboules, gouffes d'ail hachées, des truffes, un couple de jaunes d'œufs crus: on les fait cuire avec un peu de vin, de l'eau, un verre d'huile, gouffes d'ail, tranches de citron, persil, basilic; étant cuits, on les dressent proprement dans un plat, & une dans le milieu tout de bout: cette sorte de poisson à une figure de vessie de carpes; & quand elle est dressée dans son plat, c'est comme une étoile, & on met dessus une sausse au beurre, aux câpres, & anchois, ou sausse hachée.





## C H A P I T R E X X .

## Des Lamproyes &amp; Anguilles.

*Lamproyes à la sausse douce.*

**A**près les avoir limonnées, vous les coupez par petits morceaux, & en ôtez la corde; vous les passez au roux, avec du bon beurre, un peu de farine frite, & vous y ajoutez du vin rouge, un peu de sucre, canellé, sel, poivre, un morceau de citron verds; étant cuites, vous y mettez le sang que vous avez mis à part, & vous leurs faites faire encore un bouillon, vous dressiez votre ragoût dans un plat, & servez chaudement pour Entrée.

*Lamproyes grillées.*

Ayant limonnez vos Lamproyes, on les coupe comme des tronçons d'anguilles, que l'on veut faire griller; vous faites fondre un morceau de beurre, & y mettez du persil haché, de la ciboule, & de fines herbes, du poivre, & du sel: mettez vos morceaux de Lamproyes dans votre casserole, & remuez le tout ensemble, & panez-les d'une mie de pain bien fine, & les faites griller à petit feu; servez-les, avec une sausse rousse, que vous faites avec un morceau de beurre, que vous mettez dans une casserole;  
avec

avec une pincée de farine, que vous faites roussir, & y mettez un peu de ciboules, & de persil haché, un peu de câpres, & un anchois, & assaisonnez de poivre, & de sel, & mouillez d'un peu de bouillon de poissons, & l'achevez de lier d'un coulis d'écrevices, ou d'autres coulis: voyez que votre sauce soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe; mettez-la dans le plat où vous voulez servir, & votre Lamproye tout autour, & servez-la chaudement pour Entrée. On la sert aussi avec une sauce douce, que vous faites avec du vinaigre, ou du vin, un morceau de sucre, de la canelle en bâton, une feuille de laurier, & vous faites bouillir le tout ensemble; retirez votre canelle, votre laurier, & dressez votre sauce dans un plat, votre Lamproye grillée autour, & servez chaudement pour Entrée. On sert aussi cette Lamproye grillée, à l'huile; vous mettez de l'huile, du vinaigre, du poivre, du sel, un peu de moutarde fine, un anchois, câpres hachées, du persil haché, & vous mêlez le tout ensemble, & le versez dans une sautière, & vos Lamproyes, étant grillées, servez-les chaudement pour Entrée.

#### *Lamproyes à la Portugaise.*

Vos Lamproyes étant échaudées, & nettoyées comme les tanches, vous les fendrez tout de leur long, & vous les arrangerez dans une casserole, avec du vin rouge, du citron, un bouquet de fines herbes de plusieurs sortes; gros comme une noix de sucre, une petite cuillerée d'huile, de beurre, gros comme deux œufs,

coufs de la muscade, poivre, sel; coupez-les en filets de la longueur du petit doigt, & les ferez aller grand feu, & tout cela se liera, comme s'il y avoit un roux; vous n'y oublierez point des oignons, de l'ail, & du persil haché: pour le servir, il faut retirer seulement le bouquet, & la finir avec force jus de citron.

*La Matelote à la Portugaise, & de toutes sortes de Poissons.*

Se fait de la même manière; excepté qu'il y faut mettre des poreaux. Il est à remarquer de n'y jamais mettre de roux: il faut observer de ne la point couper, la tournez en rond dans la casserole, toute entière.

*Anguilles à la broche.*

Prenez de belles Anguilles, dépouillez-les, videz-les, & les lavez. Coupez-les en tronçons de la longueur de trois doigts; prenez une casserole; faites-y fondre un morceau de beurre, & y mettez vos tronçons d'Anguilles. Assaisonnez-les de sel, poivre, rocamboles, fines herbes, & fines épices. Ayez, ensuite, un pain, levez-en la croûte, & la coupez en morceaux, de la grandeur de vos tronçons d'Anguilles; embrochez-les après sur un hâtelet de fer, un tronçon d'Anguille, & un morceau de pain, alternativement jusqu'à la fin de tous vos tronçons, & les attachez sur une broche pour les faire rôtir. Arrosez-les de beurre en cuisant. Etant cuits, débroschez-les, & les mettez dans le plat que vous voulez servir, avec du coulis,

ou



ou une fausse piquante , ou une poivrade liée,  
& servez chaudement pour Entrée.

*Anguilles à la Ste. Menoux.*

Prenez des Anguilles, les plus belles que vous pourrez trouver, les dépouillez, videz, lavez, & les coupez par tronçons de six pouces de longs, & les cifelez; prenez une casserole, & y mettez quelques ognons en tranches, du beurre, du basilic, du thin, du fenouil, du laurier; mettez-y vos Anguilles, & les assaisonnez de sel, poivre, quelques gouffes d'ail; mouillez d'une demi bouteille de vin blanc, un peu d'eau, & les mettez cuire tout doucement, prenant garde qu'elles ne cuisent pas trop, il faut qu'elles soient un peu fermes; tirez-les, & les panez, & les faites griller: étant grillées, mettez une remoulade dans leur plat, & vos Anguilles par-dessus, & servez chaudement. Vous pouvez les faire frire, en les trempant dans des œufs, & les panez, & les faites frire, & les garnissez de persil frit.

*Anguilles à la Bavaroise.*

Prenez de belles Anguilles, dépouillez les, videz-les, & les lavez; ouvrez-les tout du long du côté du ventre, sans les séparer: ôtez-en l'arrête; coupez vos Anguilles en deux par le travers. Il en faut tout au moins deux pour une Entrée. Prenez, ensuite, une crépine de veau, étendez-la sur votre table, & y mettez une moitié d'Anguille; assaisonnez-la de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Mettez-y du persil haché, champignons, truffes, si vous  
en

en grés; avec des œufs d'huitres, des queue's d'écrevices, du jambon haché, une pointe de rocambole, quelques petits morceaux de beurre, & un peu de lard rapé; & faites la même cérémonie pour celle-ci, que pour l'autre. Ensuite, roulez-les bien ferré avec votre crépine qui les envelope, & attachez votre crépine par les deux bouts avec une ficelle; & ficellez votre Anguille avec quelques tours de ficelle, pour la soutenir, & afin qu'elle ne se casse point. Vos deux rouleaux d'Anguilles étant faits, ainsi l'un comme l'autre, mettez-les sur un hâtelet, pliez-les de bardes de lard, & de papier; attachez-les à la broche, & les faites cuire. Quand elles seront à peu-près cuites, vous en ôterez les bardes de lard, & le papier, pour leur faire prendre couleur. Vous les panerez aussi, si vous voulez; & si c'est en maigre, vous n'y mettez ni lard, ni jambon, en ne vous servant que de beurre. Vos Anguilles étant cuites, & étant prêt à servir, mettez-les dans leur plat, avec une essence de jambon, ou un coulis d'écrevices, & servez chaudement pour Entrée.

*Anguilles en Fricandeaux.*

Prenez de belles Anguilles, dépouillez-les, videz-les, & les lavez; coupez-les en tronçons de quatre à cinq pouces de long; fendez-les, ensuite, tirez-en l'arrête, & les faites piquer de petit lard. Etant piquées, prenez une casserole, mettez-y une bouteille de vin blanc, des oignons coupés en tranches, du sel, & du poivre; mettez votre casserole sur le feu, & quand le vin bouillira; mettez-y vos tronçons d'Anguilles, deux ou trois à la fois, & leur-faites faire quelques bouillons; vous continuerez à y mettre ceux  
qui

qui vous restent, en leur faisant faire aussi quelques bouillons; cela s'appelle faire roidir vos Anguilles. Prenez, ensuite, une casserole avec une livre de rouëlle de veau; quelques tranches de jambon; le tout coupé en petits morceaux, avec un oignon coupé aussi en morceaux; mettez le tout dans votre casserole; & le mouillez de bouillon, & le mettez sur le feu. Le veau étant cuit, vous passez le bouillon dans un tamis, & vous le remettez dans votre casserole; remettez-le, ensuite, sur le feu, & le faites tarir, jusqu'à ce que votre bouillon soit réduit en caramel. Arrangez-y vos tronçons d'Anguilles, le lard du côté de la glace; couvrez votre casserole, & la mettez sur des cendres chaudes; afin que vos tronçons d'Anguilles se glacent plus aisément, & achevent de se cuire. Etant prêt à servir, vous mettez une sausse à l'italienne, ou une essence de jambon dans le plat que vous voulez servir; dressez-y vos tronçons d'Anguilles, & servez chaudement pour Entrée.

#### *Anguilles farcies.*

Vous les pouvez farcir sur l'arrête, - en façon de boudin blanc. Vous faites un godiveau de la chair de vos Anguilles, que vous hachez bien avec vos couteaux: vous y mettez de la crème, de la mie de pain cuite, avec un peu de persil, & ciboules, champignons, & truffes: & votre godiveau étant de bon goût, & bien assaisonné, vous en farcissez vos arrêtes bien proprement, vous les panez bien de mie de pain, & vous les faites cuire au four dans une tourtière, qu'elles soient de belles couleurs.

*Anguille au blanc.*

Quand l'Anguille sera dépouillée, coupez-la par morceaux, que vous ferrez blanchir à l'eau bouillante: étant égouttées, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons. Passez le tout, & le poudre d'une pincée de farine, & les mouillez d'eau, & de vin blanc; assaisonnez de sel, & de poivre; étant presque cuits, mettez-y des cus d'artichaux, & pointes d'asperges, dans la saison, la liez d'une liaison d'œufs, avec un jus de citron: observez qu'elle soit d'un bon goût, & servez chaudement.

*Anguilles à la Saussé rousse, pour Entrée.*

Étant coupées par morceaux, vous les passez à la casserole, avec du beurre, un peu de farine, un peu de bouillon de poisson, ou jus maigre; champignons, ciboules, un bouquet fait de persil, & de fines herbes; assaisonnez de sel, & poivre; faites bouillir le tout ensemble, avec du vin blanc: votre ragoût étant cuit, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement.

*Anguille frite.*

Il faut la dépouiller, ôter l'arrête, la couper par tranches, la ciseler, & la faire mariner pendant deux heures, dans du vinaigre, sel, poivre, laurier, ciboules; puis, les fariner, & les faites frire dans du beurre raffiné, & servez chaudement; garnissez de persil frit.

*Anguille sur le gril.*

Après l'avoir dépeuillée, mise par tronçons, & cisalée, faites-les mariner un peu de tems dans du beurre fondu, un peu de fines herbes, persil, ciboules, poivre, & sel; puis, faites-les chauffer un peu, & remuez bien le tout ensemble; les tirer morceaux à morceaux, & les passer de mie de pain, & les faites griller à petit feu, qu'elles soient de belles couleurs: étant grillées, faites une petite sausse, avec ciboules, persil, & câpres; puis, vous mettrez votre sausse dans le plat, & l'Anguille dessus. On la sert aussi à la sausse verte, que l'on fait ainsi: pilez de l'ozeille, & exprimez le jus; après, coupez un ognon fort fin, le passez au beurre dans une casserole, avec câpres hachées; mêlez-y votre jus d'ozeille, & celui d'une orange, avec sel & poivre, & servez pour Entrée. On la sert aussi, à la sausse à Robert. On la peut servir aussi, avec une sausse au beurre.

*Anguille à l'Angloise.*

Il faut la dépouiller, la bien laver, & la couper en trois, ou quatre morceaux, selon la longueur; ensuite, mettez l'Anguille dans un plat, versez dessus de bon vin blanc, & l'y ayant laissé quelques tems, retirez-la; faites-lui des incisions de distance en distance sur le dos, & aux côtés; emplissez ces incisions d'une farce, que vous composerez ainsi; prenez des mies de pain bien éfraisées, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules, le tout bien haché; poivre, & sel: ajoutez-y quelques jaunes d'œufs durs, anchois pilés, & de bon beurre frais, ce qu'il

qu'il en faut, & mêlez le tout ensemble: emplissez de cette farce, les incisions de votre Anguille; ensuite, remettez-la proprement dans sa peau, & liez-la par les deux bouts: piquez-la avec une fourchette en plusieurs endroits: puis, faites-la rôtir sur le gril, ou à la broché, ou roulée dedans une tourtière, cuite au four; étant cuite, ôtez la peau, & servez-la à sec, avec un jus de citron; ou faites-y une saussé blanche, avec bon beurre, vinaigre, sel, & poivre concassé; avec anchois, & câpres: observez qu'il n'y a que les grosses Anguilles qui s'accoutument de cette sorte.

*Anguilles en saucissons.*

Hachez de la chair d'Anguilles, & de carpes; assaisonnez de sel, poivre & fines épices; faites des lardons d'autres chair d'Anguilles; faites un lit de farce sur la peau, & un lit de filets de carpes; continuant ainsi d'un pié de long: enveloppez-les dans un linge, & faites-les cuire moitié vin rouge; assaisonnez de clous, laurier, poivre & fines herbes: étant refroidi dans son bouillon, servez par tranches pour Entremets, plutôt que pour Entrées.





## CHAPITRE XXI.

## Des Entremêts de Bignets.

*Benoiles, autrement, Pets de Putains.*

**P**renez une casserole, & y mettez de l'eau, avec gros comme une noix de beurre, & un peu de sel, avec de l'écorces de citron verds, & confit, haché bien menu. Faites bouillir cela sur un fourneau, & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, tournez-le à force de bras, jusqu'à ce que cela se détache de la casserole. Alors vous le tirerez en arrière, en y mettant deux œufs; vous les mêlerez bien ensemble, continuant d'y mettre deux œufs à deux œufs, jusqu'à dix ou douze, que votre pâte soit délicate. Mettez-là dans un plat ou assiette, selon la quantité que vous en avez. Ensuite, ayez du sain-doux chaud sur le feu, & avec la queue de l'écumoire que vous tremperez dans le sain-doux; formez vos Benoiles de la grosseur que vous les voudrez, en les faisant tomber dans la friture. Étant frites, tirez-les, & y jetez sur le champ du sucre en poudre, avec de l'eau de fleurs-d'orange, si vous voulez, & servez chaudement pour Entremêts. Une autrefois, vous les ferez au lait, si vous le voulez, vos bignets en feront plus délicats. Toute la différence, c'est de mettre du lait dans votre casserole, au lieu d'eau.

*Et*

*Entremets de Bignets, au blanc-manger.*

Il faut avoir du ris, & le laver en cinq ou six eaux, & le faire bien sécher à l'air du feu. Vous le pilerez après celà, dans un mortier, & passerez cette farine par le tambour, afin qu'elle soit bien fine; il en faut une bonne demi-once, selon la grandeur de vos plats. Vous prendrez une casserole, vous y mettrez cette farine, & la délayerez bien avec du lait, & deux ou trois œufs, blancs, & jaunes. Vous y ajouterez après, une chopine de crème, & mettant le tout sur le fourneau, vous aurez soin de remuer toujours. Ensuite, assaisonnez-la de sucre, écorces de citron confit, & de citron verts rapés. Mettez-y quelques blancs de poulardes rôtis bien hachés, & pilés. Vous formerez votre pâte, comme si c'étoit pour faire une crème pâtissière. Il faut fariner son tour, vider cette pâte dessus, & l'étendre. Coupez votre pâte, & en formez des boulettes de la grosseur d'un bouton, & les faites frire dans du sain-doux. Etant frites, poudrez-les de sucre, & servez chaudement pour Entremets. Pour bien servir ces sortes de Bignets; observez qu'ils ne doivent point être comptés pour un plat; parce que pour bien faire, il faut les servir sur une assiette à mesure qu'on les frit: au lieu de farine, vous n'avez qu'à faire crever votre ris à l'eau, & achevez de le faire cuire au lait, & le passer à l'étamine, & l'assaisonner comme les autres ci-devant.



*Autres Bignets.*

Echaudez des amandes douces, & les pilez dans le mortier; arrosez-les de tems en tems, de blancs d'œufs, afin qu'elles ne deviennent pas en huile: étant pilées comme il faut, vous les ôterez du mortier, & piletez, ensuite, de l'écorces de citron confites, des jaunes d'œufs durs, biscuits d'amandes amères, un peu de canelle en poudre, un peu d'eau de fleurs d'orange pour les humecter, le tout à proportion. Ayant bien pilé le tout, vous y remettrez votre pâte d'amandes, & vous y ajouterez trois ou quatre blancs d'œufs fouettés en neige, & sucre en poudre, & fleurs de farine, le tout à discretion. Vous mêlerez bien le tout ensemble, & en formerez une pâte suffisante pour la manier sur le tour: ensuite, vous la roulez, & la couperez par morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre; & quand on sera prêt à servir, vous les ferez dans du bon saindoux, & les ayant tirés, vous poudrez du sucre dessus, & servirez promptement pour Entremets.

*Bignets en Pavots.*

Prenez environ une livre de farine, que vous mettrez dans une casserole, ou autre vaisseau; cassez-y une douzaine d'œufs, deux blancs de moins, & détrempsz le tout avec du lait. Observez que cette pâte soit assez claire, pour qu'il en reste fort peu sur votre doigt quand vous le mettez dedans. Mettez-y beaucoup d'écorces de citron verd rapé, avec environ une once ou deux de sucre, canelle en poudre, fleurs d'orange, &c. T

d'orange, oranges confites, & qui dominent un peu, écorcés de citron confit; bien hachées, un verre de bonne eau-de-vie, & du sel. Ensuite, mettez une casserole sur le feu avec du sain-doux, & en même tems le fer qui doit former la figure de vos Bignets. Ce fer peut être fait de telle figure qu'il vous plaira; comme l'empreinte que j'en donne ici d'une sorte. On en peut faire de toutes sortes de figures. Votre fer étant chaud, vous le trempez dans votre pâte, & prenez garde que la pâte ne passe pas par-dessus. Ensuite, portez-le dans votre sain-doux; quand le Bignet aura pris couleur, vous lui ferez quitter le moule, & le retournerez dans la friture. La couleur étant belle, tirez-le sur le champ, & le mettez sur le cu d'un plat: observez que votre fer reste toujours dans le sain-doux pour le tenir chaud; rétrempéz-le dans la pâte, & sur le champ dans le sain-doux, & continuez de même à tous vos Bignets. Goûtez les premiers que vous avez faits, & si vous n'y trouvez pas assez de sucre, remettez-en dans la pâte; mais, prenez garde d'y en trop mettre, car vous ne viendriez pas à bout de faire vos Bignets. Etant tous faits, arrangez-les sur une table propre, les uns après les autres, & poudrez-les d'un sucre fin; passez, ensuite, une pèle rouge par-dessus pour leur faire prendre une belle couleur, & vous en servez pour des petits ou des grands Entremets; vous en pourrez faire une pyramide de la hauteur qu'il vous plaira. Vous pouvez les faire deux jours avant, si vous le voulez, en les tenant dans un lieu sec, ou dans une étuve; ils sont aussi bons que le premier jour.

*Bignets au point du jour, perlés.*

Prenez deux poignées de farine, & les détrempez avec du lait tiéd, ou du vin d'Espagne, ils en seront beaucoup meilleurs. Si vous les détrempez avec du lait, il y faudra mettre un peu d'eau-de-vie, & les assaisonner d'un peu de sel, sucre, un peu d'écorces de citron verts rapés, & citron confit, haché bien fin. Fouëtez trois ou quatre blancs d'œufs en neige, & les mettez avec votre pâte. Faites chauffer du sain-doux dans un poëlon, de la rondeur du cu d'une petite assiette. Il faut avoir un entonnoir de fer blanc, qui ait trois méches. Mettez-votre entonnoir au-dessus de votre poëlon, & y versez de votre composition de pâte; observez de n'y en pas mettre beaucoup à la fois; & tournez votre entonnoir à mesure que la pâte tombe dans le sain-doux, afin que vos Bignets se perlent plus aisément, & tournez-les sur le champ, parce qu'ils prennent couleur dans le moment. Etant cuits, vous aurez un rouleau à pâte auprès de vous, & y poserez votre Bignet dessus, & y mettez la main pour qu'il se plie. Si votre premier Bignet vous paroît trop épais pour y avoir mis trop de pâte, mettez-y-en moins aux autres; observez qu'ils soient légers, en n'y mettant pas trop de pâte; la composition en est bonne, il n'y a qu'à prendre garde que votre pâte ne soit pas trop épaisse; car elle rendroit votre Bignet plus materiel; ainsi, il la faut tenir plus légeré. Si elle est trop claire, votre Bignet ne se soutiendra pas; ainsi, en commençant à les faire, il vaut mieux que votre pâte soit plutôt épaisse que claire, parce que vous serez toujours à tems de la rendre légeré; c'est

c'est la façon du premier Bignet qui doit vous régler. Vos Bignets étant tous faits, & prêts à servir, dorez-les avec un peu de sucre fondu, & les poudrez de nonpareilles; dressez-les dans leur plat, & servez pour Entremets, ou bien naturel.

### *Bignets en Bilboquets.*

Prenez deux poignées de farine, & y cassez six œufs, & les détrempéz avec du lait; assaisonnez-les d'un peu de sel, sucre, canelle en poudre, citron verd rapé, écorces de citron confit hachées bien fin; prenez une petite casserole, & la beurrez, & y vuidez votre appareil. Si vous avez un four qui ne soit pas trop chaud, mettez-y votre appareil: ou bien sur une petite braise, & du feu par-dessus pour le faire cuire tout doucement, sans le remuer. Quand la pâte sera cuite, tirez-là de la casserole, & la coupez en morceaux longs comme le doigt, larges comme le doigt en quarés. Vous donnerez à chaque bout de vos morceaux, un petit coup de couteau en croix, afin que votre Bignet s'ouvre en Bilboquet. Mettez chauffer du saindoux sur le feu, & quand votre friture sera chaude, mettez-y vos Bilboquets, & n'en mettez pas beaucoup à la fois, parce que cela enfle beaucoup; étant cuits, poudrez-les de sucre; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremets.

### *Bignets à la Crème.*

Ayez une bonne crème patissière; votre Crème étant froide, formez-en des morceaux de la

T §

gros

grosſeur d'un bouton. Faites une petite pâte; prenez une poignée de farine; mettez-la dans une caſſerole avec un couple d'œufs, & les détrempez avec du lait. Enſuite, ayez du ſaindoux tout prêt ſur le feu; mettez votre Crème en boutons dans votre pâte, pas beaucoup à la fois, & ſur le champ dans la friture. Vous continuerez de même, juſqu'à ce que vous en ayez la quantité que vous ſouhaitez; étant frits, poudrez-les de ſucre, drez-les dans leur plat, & les glacez avec la péle rouge; enſuite, ſervez chaudement pour Entremets.

### *Bignets de Bureau.*

Prenez de la fleur de Bureau, environ cinq ou ſix bouquets, & caſſez chaque bouquet en deux ou trois morceaux; mettez-les dans un plat, & les poudrez de ſucre, avec un verre de vin d'Espagne, ou bien d'eau-de-vie; laiſſez-les mariner pendant deux heures, en les tenant couverts, & en les remuant de tems en tems. Prenez une bonne poignée de farine, mettez-la dans une caſſerole, avec trois jaunes d'œufs, & faites fouïetter les blancs en neige. Détrempez votre farine avec du vin blanc, ou bien de la bière; mettez-y un grain de ſel; étant délayée, mettez-y vos blancs d'œufs; ayez de la friture toute prête ſur le feu; tirez vos fleurs de Bureau, mettez-les dans votre pâte, & ſur le champ dans la friture. Etant frits, drez-les dans leur plat; mettez-y par-deſſus un peu d'eau de fleurs-d'orange, & ſervez chaudement pour Entremets.

*Bignets de feuilles de Vigne.*

Prenez de petites feuilles de Vigne, les plus tendres que vous pouvez trouver; ôtez la grosse côte, & les mettez dans un plat, avec un peu d'eau-de-vie, du sucre, & du citron vert rapé. Ensuite, faites une petite pâte; prenez une bonne poignée de farine, mettez-la dans une casserole, & la détrempéz avec du vin blanc, ou de la bière. Mettez-y après cela, vos feuilles de Vigne, & les faites frire sur le champ, mettez-les une à une dans votre friture, en prenant garde qu'elles ne s'attachent l'une à l'autre; observez qu'elles ayent une belle couleur; étant frites, tirez-les, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la péle rouge; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremets.

*Bignets de Pourpier.*

Prenez du petit Pourpier nouveau, faites-en de petits bouquets de trois à quatre brins chacun. Mettez-les dans un plat avec un peu d'eau-de-vie, du sucre, & du citron rapé. Laissez-les mariner pendant un couple d'heures, & ayez soin de les retourner de tems en tems. Ensuite, prenez une bonne poignée de farine, mettez-y deux jaunes d'œufs; faites-en fofopter les blancs en nége; & les mettez dans votre pâte. Ayez de la friture toute prête sur le feu; tirez vos bouquets de Pourpier, mettez-les dans la pâte, & sur le champ dans la friture les uns après les autres. Observez qu'ils soient d'une belle couleur, & en les tirant de la friture, poudrez-les de sucre; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremets. *Bi-*

*Bignets d'Abricôts.*

Ayez des Abricôts qui ne soient pas trop murs; ouvrez-les en deux, & les mettez dans une casserole avec un peu de sucre, & un verre d'eau-de-vie. Laissez-les mariner un couple d'heures, en les tournant de tems en tems. Prenez une bonne poignée de farine, & la détrempez dans une casserole ou autre vaisseau, avec du vin blanc, ou de la bière; le vin blanc est toujours le meilleur; ayez de la friture toute prête sur le feu: mettez vos Abricôts dans la pâte, & les faites frire sur le champ; il faut que la friture soit bien chaude; observez que vos Bignets prennent une belle couleur, tirez-les, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la pêle rouge, & servez chaudement pour Entremêts. Il est nécessaire dans ce pais-ci de faire une pâte, à cause que les Abricôts ne sont que de l'eau, au lieu qu'en France on se contente de les poudrer de farine. Les Bignets de Pêches, se font également comme ceux d'Abricôts.

*Bignets de Pommes, à la Bavaroise.*

Prenez des Pommes, pèlez-les, coupez-les en quatre, ôtez-en les pepins, & les arrondissez; mettez-les, ensuite, dans une casserole, avec du sucre, de la canelle en bâton, & de l'eau-de-vie. Laissez-les mariner pendant un couple d'heures, & les tournez de tems en tems. Ayez de la friture toute prête sur le feu; tirez vos Pommes égoûter, mettez-les dans une serviette avec de la farine, remuez-les bien pour qu'elles se couvrent de farine; faites-les frire sur le champ: observez qu'elles ayent une belle couleur;

leur; étant comme il faut, dressez-les dans leur plat, poudrez-les de sucre, glacez-les avec la pêle rouge, & servez chaudement pour Entremêts.

*Autres Bignets de Pommes.*

Prenez des Pommes, la quantité que vous en aurez besoin; pelez-les, creusez-les de travers en trayers, avec un coupe-pastilles; ensuite, coupez-les par tranches, & les mettez dans une casserole avec un peu d'eau-de-vie, ou du vin blanc, du sucre, & un peu de canelle en poudre, ou en bâton, n'importe. Faites, après cela, une pâte avec une poignée de farine que vous détremperez avec de la bière. Ayez de la friture toute prête sur le feu; mettez vos Pommes dans la pâte, & ensuite, dans la friture: observez qu'elles prennent une belle couleur; étant frites, tirez-les, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la pêle rouge; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

*Autres Bignets de Pommes fourrés.*

Ayez des Pommes pelées, & percées, tout comme celles-ci-dessus; coupez-les en tranches de l'épaisseur du doigt; creusez-les dans les côtes de distance en distance, pour y pouvoir fourrer une marmelade d'abricôts, ou autre; ensuite, mettez-les dans un plat avec de l'eau-de-vie, du sucre, de la canelle en poudre, & du citron rapé; laissez-les mariner pendant quelques tems: faites une pâte avec une poignée de farine, & la détremperez avec du vin ou de la bière. Ayez de la friture toute prête sur le feu; tirez vos  
Pom-



Pommes de leur marinade , & les farcissez dans les côtez d'une marmelade d'abricôts, ou autre, comme il est dit ci-dessus; mettez-les dans la pâte les unes après les autres, & de même, dans la friture: observez qu'elles prennent une belle couleur; étant frites, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la pêle rouge; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

*Bignets dans du Pain à chanter.*

Ayez de bons abricôts confits, ou de bonnes marmelades; une petite poignée de farine détrempée avec un peu de bière. Mettez dans chaque Pain à chanter, un abricôt, ou une marmelade d'abricôts, & ensuite, un autre Pain à chanter par-dessus. Etant joints ensemble, trempez-les dans votre pâte tout le long du bord; ayez de la friture toute prête sur le feu, & les faites frire sur le champ: observez qu'ils prennent une belle couleur; tirez-les, poudrez-les de sucre, glacez-les avec la pêle rouge, & servez chaudement pour Entremêts.

*Entremêts des Bignets Seringuez.*

Mettez dans une casserole environ une chopine d'eau, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, de l'écorce de citron vert rapé, de l'écorce de citron confit, de la fleur d'orange pralinée; mettez-là dessus un fourneau, & quand elle bouillira, mettez-y de la farine, en remuant sans cesse avec une cuillère de bois, en continuant d'y mettre de la farine, jusqu'à ce que votre pâte devienne ferme, & qu'elle quitte la casserole; ensuite, mettez-là dans un mortier, avec un

un peu d'amandes pilées, ou de biscuit d'amande amère; & vous y mettrez deux œufs à la fois, blancs & jaunes, & bien pillés; vous continuerez à y mettre des œufs, jusqu'à ce que vous voyez que votre pâte ne soit pas trop claire, & que vous puissiez la manier, pour la mettre dans la Seringue: observez cependant qu'elle soit formée, car si elle étoit trop délicate, vos Bignets ne pourroient pas se soutenir; remplissez-en votre Seringue, & mettez du sain-doux dans une casserole sur le feu, & votre friture étant chaude, poussez-y votre Bignet, qu'il sorte fort fin, & laissez comme un las d'amour, sans confusion: étant frit d'un côté, vous le tournerez de l'autre côté: étant frit d'une belle couleur, tirez-le, & le poudrez de sucre, & le servez chaudement pour Entremets. Selon la grandeur de votre plat, vous ferez des Bignets. Une autrefois, beurrez une feuille de papier, & formez vos Bignets dessus, de la grandeur que vous jugerez à propos, de telle figure que vous voudrez les avoir, & aussi petits que vous les souhaiterez. Votre friture étant chaude, renversez-y le papier dont les Bignets se détacheront. Étant frits, vous les poudrez de sucre, & les glacerez avec la pèle rouge.





## CHAPITRE XXII.

Des Champignons, Moufferons,  
& Morilles.*Champignons en ragout.*

**V**ous coupez les Champignons par tranches, & les passez avec du lard ou beurre dans une casserole, assaisonnez de sel, & poivre; vous les mouillez de bon bouillon de poisson, ou de jus gras; liez d'un bon coulis gras ou maigre, & les servez chaudement.

*Champignons farcis.*

Ayez des Champignons entiers, épluchez-les bien, & en ôtez les queues; ensuite, faites une farce avec du blanc de poulets ou de veau, moëlle de bœuf, lard, une mie de pain cuite dans de la crème, avec deux jaunes d'œufs; assaisonnez de sel, poivre, & muscade; farcissez-en vos Champignons: étant farcis, mettez-les dans une tourtière, & les faites cuire au four; étant cuits, vous les dressez dans un plat, & les servez avec une petite essence de jambon, ou un jus lié dessus; si c'est en maigre, vous les farcissez d'une bonne farce de poisson bien assaisonnée, & les faites cuire de même, & servez pour Entremets avec un jus de citron dessous.

*Cham-*

*Manière de conserver les Champignons.*

Il faut bien éplucher vos Champignons, & les bien laver; ensuite, passez-les tant-soit-peu dans une casserole, avec de bon beurre; & les assaisonnez de toutes sortes d'épiceries. Etant passés, mettez-les dans un pot avec un peu de saumure, & de vinaigre, & beaucoup de beurre par-dessus, & couvrez-les bien. Avant que de les employer, il faut les bien dessaler; ils vous serviront pour toutes choses. On en peut aussi faire de la poudre quand ils sont bien secs, & de même des mousserons. Pour conserver ces derniers en leur entier, faites-les sécher au four, ou au soleil; étant secs, mettez-les dans un lieu où il n'y ait point d'humidité; & pour les employer, faites-les tremper dans de l'eau tiède.

*Autres Champignons.*

Etant épluchez, vous les mettez dans de l'eau bouillante, & leur faites faire un bouillon: ensuite, vous les tirez sur un clayon pour les laisser refroidir; & vous les mettez dans un pot de terre, avec de petits oignons blanchis, des feuilles de laurier, de basilic, de clous, de fleurs de muscade, de macis, d'un morceau de canelle en bâton, & vous faites une saumure avec de l'eau, & du sel, que vous laissez réposer un couple d'heures, & la coulez dans votre pot, où il faut que vos Champignons baignent bien. Ensuite, vous les couvrez de beurre raffiné, ou bonne huile, & les couvrez bien, & les mettez en un lieu frais; & lorsqu'on veut s'en servir, on les met dessaler dans plusieurs eaux tièdes, ou fraîches, & on s'en sert pour tous les ragoûts dont on a besoin.

Vous pouvez conserver du pourpier de la même manière, de la criste marine, de la corne de cerf, de la passépierre, le tout dépend de la bien blanchir.

### *Poudre Universelle.*

Ayez une demi-livre de bons champignons, demi-livre de truffes, & une livre ou cinq quarterons de mousserons; épluchez bien le tout, & le faites sécher au soleil, ou dans le four, quand le pain est tiré. Ensuite, vous pilerez le tout ensemble dans un mortier, & le passerez au tamis; puis, vous le mettrez dans une boîte bien fermée, afin qu'il ne s'évente pas; cela vous servira à mettre dans des farces, sautes hachées, sautes à l'italienne, ou autres sautes qu'on jugera à propos. Cette poudre est merveilleuse dans les gros lardons que vous assaisonnez, pour piquer toutes sortes de viandes ou poissons. Elle est aussi d'une grande utilité, dans les saisons où l'on ne trouve ni champignons, ni mousserons, & surtout, pour ceux qui sont à l'Armée, ou qui voyagent.

### *Champignons à l'italienne.*

Il faut avoir de petits Champignons bien blancs, & en couper les pieds, & les bien laver; ensuite, les mettre dans une casserole avec deux jus de citrons, une pincée de poivre concassé, un verre de vin blanc, autant de bonne huile, un bouquet; mettez le tout sur le feu; laissez-le bouillir deux ou trois bouillons; ôtez-le du feu, & le laissez refroidir, & le servez pour Entremets. Ces sortes de Champignons se peuvent con-

conserver plus d'un an , en les tenant dans un lieu frais qu'ils baignent dans de l'huile.

*Autres Champignons à l'Italienne.*

Prenez de petits Champignons, comme ceux ci-dessus, & les épluchez de même; ensuite, mettez-les dans une casserole avec du jus de citron, une pincée de poivre concassé, un demi verre de vin blanc, un demi verre de bonne huile, & un bouquet; mettez-y un peu de ciboule hachée; ensuite, mettez-les sur le feu trois ou quatre minutes, & en mettant une pincée de persil haché, ôtez-les du feu, & les laissez refroidir: étant froids, prenez de petits croûtons de pain, & les passez dans la casserole, avec un morceau de beurre, ou bien de bonne huile; lavez une douzaine d'anchois, & les coupez en filets; mettez vos croûtons de pain dans vos Champignons, & les dressez dans leur plat, & vos filets d'anchois rangés par-dessus, Ces sortes d'Entremêts se servent froids.

*Autres Champignons à l'Italienne.*

Prenez des Champignons qui soient bien épluchez; coupez-les par quartier: mettez-les dans une casserole, avec un demi verre d'huile, un jus de citron; mettez-les sur le feu, & leur faites faire quelques tours; ensuite, liez-les d'un peu d'essence, un demi-verre de vin blanc, une petite pointe d'ail: observez qu'ils soient d'un bon goût, & les dégraissez, & y mettez quelques croûtons de pain frits, & les dressez dans leur plat, & les servez chaudement pour Entremêts.

*Autres Champignons à l'Italienne, au blanc.*

Prenez des Champignons, & les épluchez bien, & les lavez ; coupez-les par morceaux ; mettez-les dans une casserole avec un demi verre d'huile, & un bouquet ; passez-les quelques tours sur le feu ; ensuite, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez de bouillon, & d'un peu de vin blanc, avec une petite pointe d'ail : observez qu'ils soient d'un bon goût, & les dégraissez ; faites un liaison de trois jaunes d'œufs, délayez avec le jus d'un citron, un peu de persil haché, & un peu de muscade ; liez votre ragoût, & le mettez sur un croûton sec, dans votre plat, & servez chaudement pour Entremêts.

*Autres Champignons*

Prenez de petits Champignons, & les épluchez bien, lavez-les, & les égouttez ; videz-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & un bouquet ; assaisonnez de sel, poivre, & les passez sur un fourneau : étant passés, mouillez-les d'un jus de veau, & les laissez mijonner à petit feu ; dégraissez-les bien, & les liez d'un coulis : voyez que le ragoût soit d'un bon goût, dressez-les dans leur plat proprement pour Entremêts.

*Champignons à la Crème, & autrement.*

Coupez vos Champignons par morceaux, & les passez sur un fourneau, avec du beurre ; assaisonnez de sel, poivre, & un bouquet. Poudrez-les d'un peu de farine ; après que vous les avez passés,

passez, mouillez-les avec un peu de botillon ou d'eau. Quand ils sont cuits, faites une liaison de cette manière. Prenez deux ou trois jaunes d'œufs, avec de la crème douce; assaisonnez d'un peu de muscade. Mettez cette liaison dans vos Champignons, & remuez toujours votre casserole, de peur qu'elle ne tourne: ajoutez-y un jus de citron, & servez chaudement.

*Autres Champignons à l'Italienne.*

Ayez de moyens Champignons, les épluchez, & lavez bien; ensuite, ôtez-en les piés, & mettez la quantité de Champignons que vous jugerez à propos, pour votre plat, & hachez-en les queues, avec d'autres Champignons. Etant hachés, mettez-les avec vos autres Champignons, avec persil, ciboules, sel, poivre, basilic, pointe d'ail, un verre de vin blanc, & un demi verre d'huile. Mettez-les sur le feu, & les faites cuire, jusqu'à ce qu'ils rendent leur jus; ensuite; dressez-les dans leur plat, & mettez dessus le restant de l'assaisonnement, & les panez d'une mie de pain bien fine, & leur faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière. Une autrefois, vous le pouvez faire de même, avec du beurre sans huile, n'y ail, & servez chaudement pour Entremêts.

*Entremêts de Moufferons.*

Prenez des Moufferons, & après les avoir nettoyez, & lavez en plusieurs eaux, vous les mettez égôter, & les passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, ou beurre, & un bouquet; assaisonnez de sel, & de



poivre, les mouillez de jus, & les laissez mitonner à petit feu, & les dégraissez, & les liez de coulis: voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entremêts. L'on sert des croûtes aux Moufferons; pour cet effet, il n'y a qu'à avoir une croûte de pain bien chapelée, & sèche, que vous mettez au fond d'un plat, & vuidez le ragoût par-dessus, & servez chaudement. Cet Entremêts se nomme, une croûte aux Moufferons.

*Entremêts de Moufferons, au blanc.*

Prenez des Moufferons, épluchez-les & les lavez bien. Etant lavés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & un bouquet, & les passez quelques tours sur le feu. Ensuite, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez de bouillon, en les assaisonnant de sel, & de poivre; laissez-les mitonner; faites une liaison de quatre jaunes d'œufs, avec un peu de muscade, & délayez avec de la crème. Votre ragoût de Moufferons étant de bon goût, liez-le, & le dressez dans son plat, en y mettant dans le fond une croûte de pain, & servez chaudement pour Entremêts.

*Autres Moufferons.*

Lorsque vous n'avez point de Moufferons frais, il faut se servir de Moufferons secs, & les mettre dans une casserole avec un bouquet, un peu de jus de veau, & les mettez à mitonner à petit feu: étant mitonnés, mettez-y un peu d'essence de jambon; achevez-les de lier de coulis: voyez que le ragoût soit d'un bon goût,  
&

& les dressez proprement dans un plat, & les servez pour Entremêts.

*Autres Moufferons à l'Italienne.*

Prenez des Moufferons, les épluchez, & lavez bien; étant lavés, mettez-les dans une casserole, avec une cuillère à dégraisser de bonne huile, & un bouquet, & les passez quelques tours sur le feu; ensuite, mettez-y un verre de vin de Champagne, & les assaisonnez de sel, poivre, & les laissez mitonner: observez qu'ils soient de bon goût; votre ragoût de Moufferons étant cuit, mettez-y un jus de citron; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts, avec une croûte des pain dessous. Une autrefois, vous mettez vos Moufferons dans une casserole, avec de l'huile, de la ciboulette & persil haché, avec du sel, poivre, deux jus de citrons, & les passez un moment sur le feu, pour jeter leurs eaux, & qu'ils cuisent, & y mettez un verre de vin de Champagne, & les laissez refroidir; & les servez avec de petits croûtons de pain frit.

*Morilles à la Crème.*

Après les avoir coupées en long, & bien lavées à plusieurs eaux, vous les passez dans une casserole, avec un peu de lard ou beurre frais, un bouquet, & les poudrez de tant-soit-peu de farine, & les mouillez d'un peu de bouillon, & assaisonnez de sel, & de poivre; & les laissez mitonner, & y ajoutez deux fois plein une cuillère à bouche, de coulis blanc, si vous en avez, & les achevez de lier d'une liaison de jaunes

nes d'œufs , avec de la Crème douce, & un peu de muscade, un peu de persil haché. Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût; ayez un croûton de pain rond, que vous frottez avec de bon beurre, & vous le ferez prendre couleur à l'air du feu; ayant pris couleur, mettez-le dans votre plat, & mettez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entremêts.

*Morilles farcies.*

Prenez des Morilles, les mieux faites, quine soient pas trop grosses; coupez-leur le bout de la queue, & les faites tremper dans de l'eau pour en ôter le sable: faites une petite farce, avec un peu de blanc de volailles, un peu de jambon cuit, quelques champignons, & ciboules hachées, un peu de lard blanchi, & de la graisse de bœuf, des jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain cuite dans de la crème; assaisonnez de sel, & de poivre; hachez le tout ensemble, & pilez dans le mortier; farcissez-er vos Morilles du côté de la queue: prenez une casserole, garnissez-en le fond de bardes de lard, & de tranches de veau minces, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & oignons par tranches, & arrangez-y vos Morilles farcies, & assaisonnez-les par-dessus, comme dessous, le tout médiocrement, & les couvrez de tranches de veau, & de bardes de lard, & les mettez cuire au four, ou bien sous un couvercle, feu dessus, & dessous; étant cuites, vous les ôtez, & les mettez égoûter; dressez-les dans le plat que vous voulez servir, & mettez une essence de jambon, par-dessus, & les servez chaudement pour Entremêts. Une autre fois,

fois , vous pouvez servir une sausse à l'Espagnole.

*Morilles à l'Italienne.*

Prenez des Morilles , coupez-en les piés , & les mettez dans l'eau , & les lavez bien , afin qu'il n'y reste point de sable ; ensuite , coupez-les en quartiers , & toujous dans l'eau ; tirez-les égoûter sur un tamis ; prenez une casserole ; mettez-y un morceau de beurre , & un bouquet ; ensuite , passez vos Morilles sur le feu ; étant passées , poudrez-les d'une pincée de farine , & les mouillez de jus , avec un verre de vin de Champagne , ou vin blanc , & une pointe d'ail : étant prêt à servir , achevez de les lier d'un peu de coulis , une cuillerée à bouche de bonne huile , & un jus de citron qui domine : observez qu'il soit de bon goût , & les servez dans leur plat , avec un croûton de pain dessous , & les servez chaudement pour Entremêts.

F I N.





# T A B L E

D E S

# M A T I E R E S

Contenuës en ce

QUATRIÈME VOLUME.

---

## CHAPITRE PREMIER.

### Des Potages Maigres.

<b>M</b> <i>Itonnage pour toutes sortes de Potages Maigres,</i>	Pag. 1
<i>Potage aux Nentilles, à la Provençale, à l'huile,</i>	2
<i>Potage aux Choux à l'Huile, à la Provençale,</i>	3
<i>Potage de Soles,</i>	4
<i>Croûtes aux Nentilles,</i>	ibid.
<i>Potage de Lait d'Amandes.</i>	5
<i>Pour un Potage de santé, Bourgeois,</i>	6
<i>Potage d'Oignons, au blanc,</i>	ibid.
<i>Potage de Nentilles,</i>	7
<i>Potage d'Écrevices,</i>	8
<i>Potage à la Purée verte,</i>	ibid.
<i>Potage aux Choux,</i>	9
<i>Potage de Cardes,</i>	ibid.
<i>Potage au Lait,</i>	19
	Po-

## TABLE DES

<i>Potage de Citrouille, au Lait,</i>	11
<i>Potage de Perches, au blanc,</i>	ibid.
<i>Potage de Carpes farcies,</i>	12
<i>Potage de Barbottes, autrement, apellées Lotés,</i>	13
<i>Potage de Brocbets aux Huitres,</i>	ibid.
<i>Potage de Macreuses, aux Choux,</i>	15
<i>Potage de Macreuses, aux Navets,</i>	ibid.
<i>Potage aux Mollés,</i>	16
<i>Potage à l'Eau,</i>	17
<i>Potage de Macreuses, au Coulis d'Ecrevices,</i>	18
<i>Potage de Mollés, au Coulis verts,</i>	19
<i>Potage à l'Angloise,</i>	20
<i>Potage aux Pois en purée, à l'Angloise,</i>	21
<i>Potage d'Ecrevices,</i>	ibid.
<i>Potage de Melon,</i>	22
<i>Autre manière,</i>	ibid.
<i>Potage de cus d'Artichaux,</i>	ibid.
<i>Potage de Tortuës,</i>	23
<i>Potage aux Profitroles,</i>	25
<i>Potage de Croûtes, au blanc,</i>	ibid.
<i>Potage d'Ognons,</i>	26
<i>Autre Potage d'Ognons,</i>	ibid.
<i>Potage d'Houblons,</i>	27
<i>Potage de Julienne,</i>	ibid.
<i>Potage de Pourpier,</i>	28

---

## C H A P I T R E    I I.

### Des Coulis Maigres.

<b>M</b> anière de faire le Jus d'Ognons,	Pag. 29
Autre Jus d'Ognons.	ibid.
Coulis Général,	30
Coulis d'Ecrevices,	31
	Con-

## M A T I E R E S.

<i>Coulis d'Ecrevices, pour des Potages,</i>	32
<i>Coulis de Moules, pour des Potages,</i>	ibid.
<i>Coulis d'une autre façon, pour des Potages de Moules</i>	33
<i>Coulis verds, de Pois,</i>	34
<i>Coulis verds, de Pois nouveaux,</i>	35
<i>Coulis de Soles, pour des Potages,</i>	36
<i>Coulis de Nentilles,</i>	37
<i>Coulis de Perches,</i>	ibid.
<i>Coulis de Carpes,</i>	38
<i>Coulis de Brochets,</i>	39
<i>Bouillon de Poisson,</i>	ibid.
<i>Sausse aigre,</i>	40
<i>Sausse au Persil,</i>	41
<i>Sausse aux Huitres,</i>	ibid.
<i>Sausse hachées,</i>	ibid.
<i>Sausse à l'Espagnole,</i>	42
<i>Sausse à l'Italienne,</i>	43

## C H A P I T R E   I I I.

### Des Saumons.

<b>S</b> <i>Saumon en Surprise, en gras,</i>	Pag. 44
<i>Saumon en Surprise, en maigre,</i>	45
<i>Saumon en gras, au Coulis d'Ecrevices,</i>	46
<i>Saumon en gras, d'une autre façon,</i>	47
<i>Hure de Saumon, à la Hollandoise,</i>	48
<i>Saumon au court-bouillon, au bleu,</i>	49
<i>Saumon au court-bouillon, à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Fricandeaux de Saumon, piqués &amp; glacés,</i>	50
<i>Trauches de Saumon grillées,</i>	51
<i>Saumon en quaiße,</i>	ibid.
	Au-



## TABLE DES

<i>Autres tranches de Saumon grillées,</i>	52
<i>Saumon à l'Espagnole.</i>	ibid.

---

## C H A P I T R E I V.

### Des Truites.

<b>T</b> <i>Truites au court-bouillon,</i>	Pag. 54
<i>Truites grillées,</i>	ibid.
<i>Truites grillées, aux Champignons,</i>	55
<i>Truites grillées, aux Concombres,</i>	ibid.
<i>Truites grillées, aux Ecrevices,</i>	56
<i>Entrée de Truites, piquées, &amp; glacées,</i>	ibid.
<i>Truites à la Genevoise,</i>	57
<i>Entrée de Truites à la Perigord,</i>	ibid.
<i>Filets de Truites, au vin de Champagne,</i>	58
<i>Truites à la sainte Menoux,</i>	ibid.
<i>Truites farcies sur l'arrête,</i>	59
<i>Filets de Truites marinées, frites,</i>	ibid.
<i>Truites frites,</i>	ibid.
<i>Truites à l'Italienne,</i>	60

---

## C H A P I T R E V.

### Des Esturgeons.

<b>E</b> <i>Sturgeon, en gras,</i>	Pag. 61
<i>Fricandeaux d'Esturgeon, piqués,</i>	ibid.
<i>Esturgeon à la broche,</i>	62
<i>Tranches d'Esturgeon, aux fines herbes,</i>	ibid.
<i>Esturgeon à la Hollandaise,</i>	63
<i>Estur-</i>	

## M A T I E R E S.

<i>Esturgeon à la Françoisé, au court-boüillon,</i>	63
<i>Esturgeon à l'Espagnole,</i>	64
<i>Esturgeon à l'Italienne,</i>	65

---

## C H A P I T R E VI.

### Des Turbôts.

<b>T</b> <i>urbôt en gras,</i>	Pag. 66
<i>Turbôt aux Ecrevices, en gras,</i>	ibid.
<i>Turbôt à l'Italienne,</i>	67
<i>Turbôts au court-boüillon,</i>	ibid.
<i>Turbôt glacé,</i>	68
<i>Autre Turbôt piqué,</i>	ibid.
<i>Turbôt grillé, en maigre, à l'Italienne,</i>	69
<i>Autre Turbôt, sausse à l'Italienne,</i>	70
<i>Autre Turbôt,</i>	ibid.
<i>Autre Turbôt, sausse au Persil,</i>	ibid.
<i>Turbôt aux fines herbes,</i>	71
<i>Turbôt en filets, à la Ste. Menoux,</i>	ibid.
<i>Turbôt mariné &amp; frit,</i>	72
<i>Turbôt pour Entrée, en maigre,</i>	ibid.
<i>Turbôt aux Ecrevices, en maigre,</i>	73
<i>Turbôt en casserole,</i>	74
<i>Turbôt à la sausse aux Anchois,</i>	ibid.
<i>Turbôt à la bechamelle,</i>	75
<i>Turbôt à la Hollandoise,</i>	76

---

## C H A P I T R E VII.

### Des Macreuses.

<b>M</b> <i>acreuse,</i>	Pag. 77
<i>Macreuse,</i>	ibid.
<i>Macreuse en ragôût, au Marrons,</i>	78
	<i>Me-</i>

## TABLE DES

<i>Macreuse en baricots,</i>	78
<i>Macreuse farcie,</i>	ibid.
<i>Autres Macreuses à la braise,</i>	79
<i>Macreuse rôtie,</i>	80

---

## CHAPITRE VIII.

### Des Moruës.

<b>M</b> Oruës,	Pag. 81
<i>Moruë en ragoût,</i>	ibid.
<i>Queuë de Moruë en casserole, &amp; autrement,</i>	ibid.
<i>Moruë frite, d'une autre manière,</i>	82
<i>Moruë à la sausse Robert,</i>	ibid.
<i>Queuë de Moruë en Surprise,</i>	83
<i>Moruë à la Sainte Menoux,</i>	84
<i>Moruë à l'Italienne,</i>	85
<i>Moruë sèche,</i>	86
<i>Moruë à la Provençale,</i>	ibid.
<i>Moruë à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Moruë à l'Angloise,</i>	87

---

## CHAPITRE IX.

### Des Perches.

<b>P</b> erches à l'Armenienne.	Pag. 88
<i>Perches à la Hollandoise, sausse aux Oeufs,</i>	ibid.
<i>Perches d'une autre façon,</i>	89
<i>Perches grillées,</i>	ibid.
<i>Omgekeerde Armeniaan,</i>	90
	Per-

## M A T T I E R E S.

<i>Pêches, apellées Dooquis,</i>	90
<i>Le Pietercely Baars,</i>	ibid.
<i>Autres Pêches, à la Françoisse,</i>	91
<i>Water-Vis,</i>	ibid.
<i>Schelvois,</i>	92
<i>Schelvois grillés,</i>	93

---

## C H A P I T R E X.

### Des Merlans, Eperlans, & Maqueraux.

<b>M</b> <i>Eperlans frits,</i>	Pag. 94
<i>Merlans grillés,</i>	ibid.
<i>Merlans, d'une autre façon,</i>	95
<i>Eperlans frits,</i>	ibid.
<i>Eperlans à la Provençale,</i>	96
<i>Eperlans grillés,</i>	97
<i>Eperlans à l'Espagnole,</i>	ibid.
<i>Maqueraux à l'Angloise, aux Ecrevices,</i>	98
<i>Maqueraux grillés, à la fausse au pauvre homme</i>	99
<i>Autres Maqueraux, à la fausse rousse,</i>	ibid.
<i>Autres Maqueraux au Fenouil &amp; grozailles dans la</i> <i>saïson,</i>	100
<i>Autres Maqueraux, à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Maqueraux en gras,</i>	101

---

## C H A P I T R E X I.

### Des Barbuës, Plies & Limandes.

<b>F</b> <i>llets de Barbuë, piquez,</i>	Pag. 102
<i>Autre Barbuë, en gras,</i>	103
<i>Toïte IV.</i>	X Bar

## TABLE DES

<i>Barbuë aux Ecrevices, en gros,</i>	103
<i>Barbuë à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Autre Barbuë piquée,</i>	104
<i>Barbuë grillée, à l'Italienne, en maigre,</i>	ibid.
<i>Autre Barbuë, à la sausse à l'Italienne,</i>	105
<i>Autre Barbuë,</i>	ibid.
<i>Autre Barbuë, à la sausse au Persil,</i>	106
<i>Barbuë aux fines herbes,</i>	ibid.
<i>Barbuë en filets, à la Spe. Menoux,</i>	107
<i>Barbuës marinées, &amp; frites,</i>	ibid.
<i>Barbuë au court-boüillon,</i>	108
<i>Barbuë, à la sausse aux Anchois,</i>	ibid.
<i>Plies, Quarlets &amp; Limandes,</i>	109
<i>Méthode de Plies, Limandes, ou Quarlets,</i>	ibid.
<i>Autres Plies,</i>	110
<i>Plies au coulis d'Ecrevices,</i>	ibid.
<i>Plies aux sausses aux Anchois, &amp; aux Capres,</i>	111
<i>Salade de Barbuë,</i>	ibid.
<i>Salade de Vives,</i>	112

## CHAPITRE XII.

### Des Thons & Tanches.

<b>T</b> hon,	Pag. 113
<i>Thon à la broche,</i>	ibid.
<i>Tanches, à l'Italienne,</i>	114
<i>Tanches frites,</i>	115
<i>Fricassée de Tanches, au blanc,</i>	ibid.
<i>Fricassée de Tanches, au roux,</i>	116
<i>Tanches farcies,</i>	ibid.
<i>Tanches en Casserole,</i>	117
<i>Tanches farcies &amp; grillées,</i>	118
<i>Tanches en filets marinés,</i>	ibid.
<i>Muges,</i>	

## M A T I E R E S.

<i>Muges, autrement dit, Mulets,</i>	119
<i>Entrée de Cabillau à la Hollandoise, qui veut dire, en François, Morue fraîche,</i>	ibid.
<i>Entrée d'une Hure de Cabillau,</i>	120
<i>Autre Entrée de Cabillau,</i>	121
<i>Entrée de Cabillau, aux fines herbes,</i>	ibid.
<i>Fricassée de Cabillau,</i>	122
<i>Fricassée de Cabillau, à l'Italianne,</i>	ibid.

## C H A P I T R E X I I I.

### Des Carpes.

<b>C</b> arpes à la Chambor,	Page 124
<i>Autre Carpe, à la petite Chambor,</i>	125
<i>Entrée de Carpe, à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Autre Carpe, à l'Angloise, étuvée,</i>	ibid.
<i>Entrée de Carpe à la Matelote,</i>	128
<i>Autre Entrée de Carpe en étuvée,</i>	129
<i>Entrée d'une Carpe grillée,</i>	ibid.
<i>Carpe farcie dans le corps,</i>	130
<i>Autre Entrée de Carpes,</i>	ibid.
<i>Carpe lardée d'Anguille, en ragoût,</i>	131
<i>Carpe farcies dans le corps,</i>	132
<i>Carpes en barchis,</i>	ibid.
<i>Autre Carpe en barchis,</i>	133
<i>Carpes en filets, aux Concombres,</i>	ibid.
<i>Carpe au demi-court-bouillon,</i>	134
<i>Carpe au court-bouillon,</i>	ibid.
<i>Autre Carpe sur le gril,</i>	ibid.
<i>Carpe accompagnée,</i>	135
<i>Autre Carpe accompagnée,</i>	136
<i>Carpe rôtie à la broche,</i>	137
<i>Entrée de Carpes, à l'Angloise,</i>	138

# TABLE DES

<i>Carpe à la Bohême,</i>	138
<i>Entrée de Carpe, à l'Angloise,</i>	139

---

## C H A P I T R E X I V.

### Des Entremets d'Écrevices, d'Huitres, & autres Coquillages.

<b>E</b> ntremets d'Écrevices, à l'Angloise,	Pag. 140
<i>Entremets d'Écrevices, à l'Italienne,</i>	141
<i>Autre Entremets d'Écrevices, à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Entremets d'Écrevices, à la sainte Menoux,</i>	142
<i>Entremets d'Écrevices en bâtons, pour des buissons,</i>	143
<i>Houmars, autrement, Langoists, pour Entremets,</i>	144
<i>Houmars à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Houmars d'une autre façon,</i>	145
<i>Entremets de Crapes,</i>	ibid.
<i>Crapes à l'Italienne,</i>	146
<i>Autres Crapes, à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Huitres, au Ragoût de la Bourgeoise,</i>	147
<i>Entremets de Moules en Ragoût, en maigre,</i>	148
<i>Moules à la Matelote,</i>	ibid.
<i>Ragoût de Moules, à l'Italienne,</i>	149
<i>Autres Moules,</i>	150
<i>Moules au blanc,</i>	ibid.
<i>Huitres en Ragoût, en gras,</i>	ibid.
<i>Huitres en Ragoût,</i>	151
<i>Autre Ragoût d'Huitres,</i>	ibid.
<i>Huitres grillées,</i>	152
<i>Huitres, en Casserole,</i>	ibid.
<i>Autres manières d'Huitres,</i>	ibid.

# M A T I E R E S :

<i>Huitres frites,</i>	153
<i>Huitres à la Moscovite,</i>	154
<i>Coquilles à la farce à Huitres,</i>	ibid.
<i>Huitres en hâtelot,</i>	ibid.
<i>Huitres en Coquilles,</i>	155
<i>Petit Pain aux Huitres,</i>	ibid.

## C H A P I T R E X V.

Des Artichaux; Asperges; petits Pois,  
Concombres, & Choux.

<b>A</b> rtichaux à l'Italienne,	Pag. 157
<i>Artichaux à la Brigoule,</i>	ibid.
<i>Artichaux à l'Espoufado,</i>	158
<i>Artichaux en surprise,</i>	ibid.
<i>Artichaux à la Saussé blanche,</i>	159
<i>Artichaux au beurre,</i>	ibid.
<i>Artichaux frits,</i>	ibid.
<i>Manière de conserver les Artichaux,</i>	160
<i>Artichaux en feuilles,</i>	ibid.
<i>Manières de bien accommoder des Cardes,</i>	161
<i>Artichaux en Bignets,</i>	163
<i>Artichaux à l'Huile,</i>	ibid.
<i>Asperges à la Crème,</i>	164
<i>Autres Asperges au jus,</i>	165
<i>Asperges au beurre,</i>	ibid.
<i>Manière de conserver les Asperges,</i>	ibid.
<i>Asperges à l'Huile,</i>	166
<i>Asperges en petits Pois,</i>	ibid.
<i>Entremets de petits Pois, à la Portugaise,</i>	167
<i>Petits Pois, à la Crème,</i>	ibid.
<i>Autres petits Pois,</i>	168
<i>Manière de conserver des petits Pois verts,</i>	ibid.



## T A B L E D E S

<i>Autres petits Pois,</i>	169
<i>Petits Pois à l'Angloise,</i>	170
<i>Entremêts de petites Fèves de marais,</i>	ibid.
<i>Autre Entremêts de moyennes Fèves,</i>	ibid.
<i>Entremêts de Fèves, à l'Italienne,</i>	171
<i>Haricots, en maigre,</i>	ibid.
<i>Haricots en gras,</i>	172
<i>Concombres farcis,</i>	ibid.
<i>Concombres farcis, en maigre,</i>	173
<i>Concombres à la Matelote,</i>	174
<i>Pour conserver des Concombres,</i>	ibid.
<i>Choux farcis pour Entrée,</i>	175
<i>Choux-fleurs au jus, pour Entremêts,</i>	176

## C H A P I T R E X V I.

### Des Oeufs.

	Pag.
<b>D</b> Es Oeufs,	178
<i>Oeufs au jus d'Oranges,</i>	ibid.
<i>Oeufs en Crépina,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Chicorée,</i>	179
<i>Oeufs aux Laitues,</i>	180
<i>Oeufs au Celeri,</i>	ibid.
<i>Oeufs aux Ecrevices,</i>	181
<i>Oeufs aux Ecrevices, pour Entremêts, en maigre,</i>	ibid.
<i>Oeufs à l'Allemande,</i>	182
<i>Oeufs à la Bourgeoise,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Suisse,</i>	183
<i>Oeufs à la Portugaise,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Portugaise, d'une autre manière,</i>	ibid.
<i>Oeufs aux Pistaches,</i>	184
<i>Petits Oeufs aux Pistaches,</i>	ibid.
<i>Pain aux Oeufs,</i>	185
	Oeufs

## M E A T I E R E S

<i>Oeufs à l'eau de fleurs d'orange,</i>	187
<i>Oeufs à l'Italienne,</i>	186
<i>Oeufs au jus d'Oseille,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Tripe,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Tripe, à l'Italienne,</i>	187
<i>Oeufs à la Tripe, au roux,</i>	ibid.
<i>Petits Oeufs à l'Italienne,</i>	188
<i>Oeufs au verjus,</i>	ibid.
<i>Oeufs au blanc de Perdrix,</i>	ibid.
<i>Oeufs au jus glacez,</i>	189
<i>Oeufs au jus,</i>	ibid.
<i>Oeufs au jus broüillez,</i>	190
<i>Oeufs aux Amandes glacées,</i>	ibid.
<i>Oeufs pochez, aux Concombres,</i>	ibid.
<i>Oeufs aux Ecrivains, en gras, pour Entremets,</i>	191
<i>Oeufs aux Truffes,</i>	192
<i>Oeufs artificiels, au miroir,</i>	ibid.
<i>Oeufs falsifiez, ou artificiels,</i>	193
<i>Autres Petits Oeufs artificiels,</i>	194
<i>Oeufs convenables pour des Galantines marbrées,</i>	
<i>Gâteaux de viandes, &amp;c.</i>	ibid.
<i>Entrée d'Oeufs farcis,</i>	199
<i>Autre Entrée d'Oeufs farcis aux Concombres,</i>	ibid.
<i>Oeufs pochez au beurre, à la Chicorée.</i>	196
<i>Autre Entrée d'Oeufs pochez à l'eau, à la Chicorée,</i>	197
<i>Entrée d'Oeufs, glacez, aux Concombres,</i>	198
<i>Oeufs à l'Oseille,</i>	199
<i>Oeufs aux Champignons,</i>	200
<i>Oeufs à la Grand-Mère,</i>	201
<i>Oeufs à la Huguenotte,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Huguenotte, à l'essence de jambon,</i>	202
<i>Oeufs à la Huguenotte, au soulis d'Ecrivains,</i>	ibid.
<i>Petits Oeufs mignons,</i>	ibid.
<i>Oeufs au Lait,</i>	203
<i>Oeufs au Lard,</i>	ibid.
	<i>Oeufs</i>

## TABLE D'ES

Oeufs au petit Lard, à l'Angloise,	204
Oeufs à l'Angloise,	205
Oeufs au Miroir,	ibid.
Oeufs à la Crème, à la Piémontoise,	206
Oeufs à la Lombardie,	ibid.
Oeufs à l'Antidame,	ibid.
Oeufs piquez & glacez,	207
Omelette au Fambon,	208
Omelette de Rognon de Veau,	ibid.
Omelette soufflée, au Rognon de Veau,	209
Oeufs à la Tripe, à la Bourgeoise,	ibid.
Omelette fourrée,	210
Oeufs au miroir,	ibid.
Omelette au Sucre,	211
Omelette de Fèves vertes, & autres choses, à la Crème,	ibid.
Omelette à la Noaille,	212
Omelette à la moëlle,	ibid.
Omelette roulée, aux Croûtons de pain,	213
Omelette aux Huîtres,	214
Omelette en Galantines,	ibid.
Omelette au Sang,	215
Omelette en Surprise,	216
Omelette de foie de Cbevreuil,	217
Omelette en Poupiette,	ibid.
Omelette d'Anguilles,	218
Oeufs brouillez, aux Anchpis,	219
Autres Oeufs brouillez, aux Truffes,	220
Fonduë de Fromage, aux Truffes fraîches,	ibid.
Oufs en surprise,	221
Oeufs au beurre noir,	ibid.
Oeufs à la Sultane,	222
Autre manière d'Oeufs, à la Sultane,	ibid.
Omelette à la Sarvojarde,	223

# M A T I E R E S.

## C H A P I T R E X V I I.

### Des Soles & Lotes.

<b>S</b> oles piquées, & glacées,	Pag. 224
<i>Filets de Soles piqués,</i>	225
<i>Soles à la Sausse aux Rois,</i>	ibid.
<i>Soles en Filets, aux fines herbes,</i>	226.
<i>Soles en Filets, au Vin de Champagne,</i>	227
<i>Soles à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Soles au vin de Champagne,</i>	228
<i>Soles à la Bourgeoise,</i>	ibid.
<i>Soles aux Concombres,</i>	229
<i>Soles farcies aux Ecrevices,</i>	230
<i>Soles farcies aux Anchois,</i>	ibid.
<i>Soles à la Sainte Menoux, grillées,</i>	231
<i>Soles au Fenouil,</i>	232
<i>Soles aux fines herbes,</i>	233
<i>Soles aux Laituës,</i>	ibid.
<i>Autres Soles à la Hollandoise,</i>	234
<i>Barbottes, ce que l'on appelle Lotes, piquées &amp; glacées,</i>	ibid.
<i>Lotes au vin de Champagne,</i>	236
<i>Lotes au vin de Champagne, à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Lotes aux fines herbes, en gras,</i>	237
<i>Lotes à la Périgord,</i>	238
<i>Lotes à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Lotes en maigre, à la Sausse à l'Espagnole,</i>	239
<i>Lotes à la sausse blanche,</i>	240
<i>Lotes au Coulis d'Ecrevices,</i>	ibid.
<i>Autres Lotes en maigre, au Coulis d'Ecrevices,</i>	241

# TABLE DES

## CHAPITRE XVIII.

### Des Entrées de Vives.

<b>V</b> ives frites,	Pag. 242
Vives aux Câpres,	ibid.
Vives aux Concombres,	243
Vives aux Laitnés,	ibid.
Vives à la Périgord,	244
Vives à la sausse aux Anchois,	245
Vives au Coulis d'Ecrevices,	ibid.
Vives aux Huitres,	246
Vives aux Ecrevices,	247
Vives aux Moules,	ibid.
Vives au vin de Champagne,	ibid.
Vives en Fricassée blanche,	248
Vives en Filets,	ibid.
Vives farcies dans le corps,	249
Vives en Filets, au jus d'orange,	250
Vives au Jambon,	ibid.
Vives en Filets frits,	251
Vives à la broche, en maigre,	252
Vives piquées & glacées,	ibid.
Vives en Filets piqués,	253
Vives à l'Italiennè,	254
Vives à la broche, en gras,	255
Vives en gras, aux Ecrevices,	ibid.
Vives en gras, aux Huitres,	ibid.
Vives à la braise,	256
Filets de Vives, en gras,	ibid.
Vives farcies en gras, aux Mustersons,	257
Vives en gras, aux Cardons d'Espagne,	ibid.
Vives en gras, au Coulis de Perdrix,	258

# MATIÈRES.

## CHAPITRE XIX.

Des Brochets, Brêmes, Alofe, Lubines,  
Bars, Lieus, Vaudréuils, & Fontines.

<b>B</b> <i>Brochets glacez,</i>	Pag. 259
<i>Brochet en Fricandeaux,</i>	260
<i>Brochet à la Matelote,</i>	261
<i>Brochet à l'Allemande,</i>	262
<i>Brochet à la Broche,</i>	263
<i>Autre Brochet à la Broche, en gras,</i>	264
<i>Brochet à l'Electorale,</i>	265
<i>Brochet à l'Espagnole,</i>	267
<i>Brochets à l'Italienne,</i>	268
<i>Brochet au Parmesan,</i>	269
<i>Brochet mariné, frit,</i>	270
<i>Brochet en Vives grillées,</i>	ibid.
<i>Brochets à la Sauffe Robert,</i>	271
<i>Brochets Farcis,</i>	272
<i>Brochets en Casserole,</i>	274
<i>Brochets frits, aux Anchois,</i>	ibid.
<i>Autre Brochet à la broche,</i>	275
<i>Brochet à la Polonoise,</i>	ibid.
<i>Autre Brochet à la Polonoise, au Safran,</i>	276
<i>Autre Brochet à la Polonoise, au limon,</i>	ibid.
<i>Autre Brochet à la Polonoise, au gris-bleu,</i>	277
<i>Brochet d'une autre façon,</i>	ibid.
<i>Brochet à la Civita-vecchia,</i>	279
<i>Brochet à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Brochet au court-boüillon, ou au blen,</i>	280
<i>Manière d'accommoder les Brêmes, Alofes Lubines, Bars, Lieus, Vaudréuils, &amp; Fontines,</i>	281

# T A B L E D E S

---

## C H A P I T R E X X.

### Des Lamproyes & Anguilles.

<b>L</b> <i>Lamproyes à la sausse douce,</i>	Pag. 283
<i>Lamproyes grillées,</i>	ibid.
<i>Lamproyes à la Portugaise,</i>	284
<i>La Matelote à la Portugaise, &amp; de toutes sortes de Poissons,</i>	285
<i>Anguilles à la broche,</i>	ibid.
<i>Anguilles à la Ste. Menoux,</i>	286
<i>Anguilles à la Bavaroise,</i>	ibid.
<i>Anguilles en Fricandeaux,</i>	287
<i>Anguilles farcies,</i>	288
<i>Anguilles au blanc,</i>	289
<i>Anguilles à la Sausse rousse, pour Entrée,</i>	ibid.
<i>Anguille frite,</i>	ibid.
<i>Anguille sur le grill,</i>	290
<i>Anguille à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Anguilles en saucisson,</i>	291

---

## C H A P I T R E X X I.

### Des Entremêts de Bignets.

<b>B</b> <i>Enoiles, autrement, Pets de Putains,</i>	Pag. 292
<i>Entremêts de Bignets, au blanc-manger.</i>	293
<i>Autres Bignets.</i>	294
<i>Bignets en Pavôts.</i>	ibid.
	<i>Bignets</i>

## S U M M A I R E S.

<i>Bignets au point du jour, perlez.</i>	296
<i>Bignets en Bilboquets.</i>	297
<i>Bignets à la Crème.</i>	ibid.
<i>Bignets de Sureau.</i>	298
<i>Bignets de feuilles de Vigne,</i>	299
<i>Bignets de Pourpier,</i>	ibid.
<i>Bignets d'Abricôis,</i>	300
<i>Bignets de Pommes; à la Basquaise,</i>	ibid.
<i>Autres Bignets de Pommes,</i>	301
<i>Autres Bignets de Pommes fourées,</i>	ibid.
<i>Bignets dans du Pain à chanter.</i>	302
<i>Entremets de Bignets Seringuez,</i>	ibid.

---

## C H A P I T R E   X X I I.

### Des Champignons, Moufferons & Morilles.

<b>C</b> <i>hampignons en ragoût,</i>	Pag. 304
<i>Champignons farcis.</i>	ibid.
<i>Manière de conserver les Champignons,</i>	305
<i>Autres Champignons.</i>	ibid.
<i>Poudre Universelle.</i>	306
<i>Champignons à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Autres Champignons, à l'Italienne,</i>	307
<i>Autres Champignons, à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Autres Champignons, à l'Italienne, au blanc,</i>	308
<i>Autres Champignons,</i>	309
<i>Champignons, à la Crème &amp; autrement.</i>	ibid.
<i>Autres Champignons à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Entremets de Moufferons.</i>	ibid.
	Et-



# TABLE DES MATIERES.

<i>Entremets de Mouffrons, au blanc,</i>	310
<i>Autres Mouffrons,</i>	ibid.
<i>Autres Mouffrons, à l'Italienne,</i>	311
<i>Morilles à la Crème,</i>	ibid.
<i>Morilles farcies,</i>	312
<i>Morilles à l'Italienne,</i>	313

## F I N.

TABLE DES MATIERES

Entremets de Mouffrons, au blanc, 310

Autres Mouffrons, ibid.

Autres Mouffrons, à l'Italienne, 311

Morilles à la Crème, ibid.

Morilles farcies, 312

Morilles à l'Italienne, 313



